D'A

P

Ancien P

PU

A CHAM

PAR

ve de l'Ec
France

TRAITÉ

28559
12

D'AGRICULTURE

PRATIQUE,

PAR J. F. PERRAULT
Ancien Protonotaire de la Cour du Banc du Roi
à Québec

PUBLIE SOUS LE PATRONAGE DE

A CHAMBRE ET DES SOCIETES D'AGRICUL-
TURE DU BAS-CANADA

PAR J. PERRAULT, MONTREAL
ve de l'Ecole Impériale d'Agriculture de Grignon
France—Rédacteur de la Revue Agricole

1865.

Enregistré, par J. PERRAULT, suivant l'acte d
Parlement Provincial, dans l'année mil hu
cent soixante-cinq, au bureau du Registr
teur Provincial.

A Messieur

ES
sie
l'a
un
fav
co
à
ser

ouvrage q
ssentielle
ire, dans
leux siè
'unique ca
lé dans le
ions et de
quelque t
monde.
disparaître
premier él
ure, le te
peut être
écrivains
Le traité
ur des th
mais sur
ment dans
En sorte
point ép

30

AVANT PROPOS.

A Messieurs les Membres des Societes d'Agriculture du Bas Canada.

LES efforts que vous faites depuis plusieurs années pour l'amélioration de l'agriculture, dans le pays, m'est une garantie que vous accueillerez favorablement ce faible essai, fait pour coopérer autant qu'il est en moi, à l'objet que vous avez en vue. On sent depuis longtemps le besoin d'un ouvrage qui puisse améliorer cette branche essentielle de l'industrie qui est restée, à bien dire, dans l'état où elle a été introduite il y a deux siècles. Le défaut d'éducation est l'unique cause qui, jusqu'à ce moment, a retardé dans le pays, la connaissance des améliorations et des expériences que l'on a faites, depuis quelque temps, dans différentes parties du monde. Mais comme cet obstacle va bientôt disparaître, par l'introduction générale de premier élément de l'éducation, savoir la lecture, le temps est venu où un pareil ouvrage peut être apprécié et doit donner l'essor aux écrivains et aux cultivateurs.

Le traité que je vous offre ne sera point fondé sur des théories douteuses et dispendieuses; mais sur des expériences adoptées généralement dans la pratique.

En sorte que je prie les cultivateurs de n'être point épouvantés de mon entreprise, vu

vant l'acte
année mil hu
u du Registr

30299

que je ne prétends pas changer leur culture mais simplement l'améliorer.

Je diviserai ce traité en deux parties, comprenant petite culture et la grande culture.

La petite culture ou culture potagère devrait être, enseigné aux élèves dans les écoles élémentaires de paroisse, et la grande culture dans les collèges ou académies de comté. A cette fin il devrait être annexé à chaque école de paroisse un terrain de deux à quatre arpents et aux colléges ou académies de comté une terre de soixante à quatre-vingt-dix arpents que les instituteurs feraient aussi cultiver par les élèves, aux heures prescrites et d'après la manière ci-après indiquée. Par ce moyen on parviendrait bientôt à introduire dans le pays une culture uniforme, judicieuse et lucrative.

Je commencerai par la petite culture ou la potagère, dont je m'occupe depuis près de vingt ans, avec succès, dans le faugbourg St Louis de Québec, à l'Asile Champêtre, ma demeure actuelle.

J. F. PERRAULT,
Ancien Protonotaire de la Cour du Banc du Roi

leur culture
parties, com
e culture.
agère devrai
s écoles élé
culture dan
nté. A cett
que école d
atre arpents
le comté un
t-dix arpents
i cultiver pa
et d'après l
ce moyen o
e dans le pay
et lucrative.
culture ou l
epuis près d
faubourg S
npêtre, ma d

PERRAULT,
du Banc du R

TRAITE
D'AGRICULTURE
PRATIQUE.

DE LA PETITE CULTURE
OU
CULTURE POTAGERE.

LA petite culture s'applique particulièrement aux jardins, dont on distingue cinq espèces, exigant chacune une culture particulière et des connaissances différentes. Chaque espèce a un nomenclature spéciale comme suit :

1o le jardin potager ou légumier.
2o Le jardin fruitier.
3o Le parterre.
4o Le jardin botanique.
5o Le jardin paysager.

Mais comme je désire me borner au jardin potager, je ne parlerai point des autres.

Les jardins potagers sont les plus communs et les plus utiles, aussi en voit-on à toutes les portes des cultivateurs. Plus leur utilité est grande, plus on doit les bien soigner et chercher à en perfectionner la culture ; c'est ce dont je vais m'occuper dans ce chapitre.

CHOIX DU TERRAIN.

SI le terrain pour faire un potager est au choix du cultivateur, je lui conseillerais, à moins qu'il ne soit dans une plaine, de le fixer au bas d'un côteau, exposé au soleil levant, et de faire attention aux vents dominants, aux moyens d'arrosement, à la qualité du sol, &c.

Il n'est donné qu'à bien peu de personnes de jouir, à cet égard, de toute la liberté nécessaire, car des circonstances étrangères au jardin même décident presque toujours de sa position.

Le point principal, dans ce cas, sera d'en tirer le meilleur parti possible ; s'il est marécageux il faudra détourner les eaux ; s'il est sur un côteau, il faudra y attirer les eaux ; s'il est sur un fond de glaise, il faudra en diminuer la ténacité, avec des terres sablonneuses ; si au contraire il est sur un fond sablonneux, il faudra l'améliorer avec de la glaise ; s'il est sur un bon sol, il ne faut que l'alimenter annuellement avec de bons engrais.

La terre d'un Jardin potager doit être profonde et très meuble ; pour y parvenir, lorsqu'elle n'a pas ces deux qualités, il faut la défoncer et la remuer à trois pieds de profondeur au moins y transporter des terres sablonneu

s, si le fond est de glaise, ou de la marne gileuse, si elle est légère, une grande quanté de fumier et tous les débris des végétaux, des animaux morts, qu'on aura à sa disposion.

L'eau étant l'âme d'un jardin potager, il faut en procurer à quelque prix que ce soit. L'eau urante est, sans contredit, la meilleure, aussi oit on s'en pourvoir par des fossés, des rigoles des canaux, s'il est possible, par préférence celles des sources et des puits. Si on est réuit à se servir de ces dernières, il faudra les xposer vingt-quatre heures au soleil, ou au rand air, dans une cuve plus large que aute, avant de les employer. On aura attenon de n'arroser les plantes que le matin et soir, jamais à l'ardeur du soleil.

DISTRIBUTION DU JARDIN.

QUAND on n'est pas gêné par des propriétés voisines, on donne ordinairement à un jardin la forme rectangulaire ; on le subdivise, selon son étendue, en un plus ou moins grand nombre de carrés, coupés par des allées destinées aux assages et aux transports.

La grandeur des carrés des jardins potagers est pas aussi indifférente qu'on le pense comunément, l'expérience a prouvé que huit, dix t douze toises sur toutes les faces étaient la esure la plus convenable.

Le jardin doit avoir, dans son milieu d'un bout l'autre, une allée de dix à douze pieds de arge ; il doit y en avoir, deux, trois, ou quatre

sur le travers, suivant la longueur du terrain ; il en doit régner une tout autour du terrain à quatre pieds de la clôture, ce qui laissera un espace suffisant pour y planter et entretenir une haie vive.

On ne doit tenir nette que l'allée du milieu, pour la promenade, celles de travers et du contour se sèment de mil et de trèfle que l'on coupe deux fois chaque année. Les carrés doivent avoir, tout autour, une platte-bande de quatre pieds, soutenue, les unes de ciboulette, les autres d'oseille, quelques unes de percil, de cerfeuil, de pimprenelle, de fraisiers, &c. Sur le milieu de ces plates-bandes, doivent être plantés des groseilliers, des gadeliers rouges, blancs, et noirs, des framboisiers et autres arbrisseaux, semblables excepté les plates-bandes de travers où on n'en doit pas mettre, afin de pouvoir labourer les carrés deux fois l'année, le printemps et l'automne.

Les allées doivent être plus basses que les carrés, et on doit en ôter la terre et la jeter sur les carrés, de droite et de gauche, pour exhaucer ces derniers. Les carrés doivent être divisés en planches larges de quatre pieds partagées entre elles par un sentier large de dix à douze pouces tiré au cordeau.

L'allée du milieu doit être couverte de graviers, de plâtras et de gros sable, afin qu'on puisse y circuler en tout temps, sans craindre la boue. On devra tous les samedis nettoyer cette allée et en enlever les mauvaises, herbes, que l'on transportera dans un lieu destiné à amasser les engrais.

TABLEAU DES PLANTES CULTIVEES.

EN Canada, l'époque des semences et plantations dans les jardins potagers, n'est bien déterminée que vers le dix mai et continue jusqu'au quinze septembre.

La manière de semer se modifie, selon les lieux et l'espèce de la plante ainsi qu'on le trouvera indiqué, aux chapitres particuliers de chaque plante, que l'on peut cultiver dans le pays, et dont le nom est inscrit dans la liste alphabétique qui suit :

Ail	Lentilles
Asperges	Melons
Bettes	Naveaux
Blé-d'inde	Oignons
Carottes	Oseille
Céleri	Panais
Cerfeuil	Patates
Chicorée	Persil
Choux	Piment
Ciboulette	Pimprenelle
Cives	Pois
Citrouilles	Raifort
Concombres	Raves
Couches	Salsifis
Cresson	Sariette
Echalottes	Sauge
Epinards	Scorsonère
Fève	Topinambour
Laitue	

Je vais maintenant donner la culture spéciale de chaque plante inscrite dans la liste ci-dessus en indiquant leurs propriétés et usages.

AIL.

PLANTE bulbeuse, qui fournit un des plus forts assaisonnements, et dont on fait un usage assez général en Canada, tant par goût que par confiance en ses effets salutaires.

Culture.

Il produit depuis six jusqu'à quinze gousses, que l'on détache, pour les planter, le printemps, à sept ou huit pouces de distance en tous sens ; toute terre lui est bonne, pourvu qu'elle ne soit pas humide.

On doit biner l'ail lorsque les feuilles sont à moitié de leur grandeur, et lorsqu'elles sont jaunes, on arrache les pieds, on les lie en bottes, avec les feuilles et on les fait sècher au soleil, pendant douze ou quinze jours et ils se conservent ainsi pendant des années.

Proprietes.

L'infusion de l'ail est apéritive, diurétique, sudorifique, même anthystérique et par-dessus tout vermifuge.

ASPERGE.

CETTE plante est naturelle à la France, il y en a plusieurs espèces, dont une seule est cultivée pour la nourriture de l'homme, elle a de nombreuses racines cylindriques, fort minces, mais longues de 2 à 3 pieds ; elles sont rangées circulairement, autour d'un tronc cylindrique, un peu charnu que l'on nomme patte, ou griffe. Il en sort annuellement une ou plusieurs tiges, que l'on coupe et mange, sortant de terre, avant qu'elles ne s'élèvent trop haut.

Culture.

Il faut se procurer de bonnes graines, les semer le printemps, par sillons, sur une planche de terre légère, que l'on fume bien, avec un terreau consommé. On fait les sillons à 4 pouces de distance et un de profondeur, que l'on couvre d'un coup de râteau : il ne faut pas semer trop épais.

La semence faite, il faut avoir soin d'arroser, afin que la terre soit toujours fraîche, binée et sarclée.

L'automne, on coupe les tiges, le printemps suivant, on enlève le pied pour faire une aspergerie, avec une fourche à dents plattes ; on le soulève avec attention et on le porte couvert à l'endroit que l'on a dû préparer d'avance.

Cette transplantation doit se faire le printemps, avant la végétation.

Les jardiniers de St. Denis et de Paris forment leurs aspergeries de la manière suivante : ils creusent des fossés larges de 18 pouces sur 8 de profondeur, ils bêchent le fond des fosses et ils y placent les plants en échiquier à 14 pouces de distance les uns des autres ; l'œil de l'asperge doit être recouvert de 3 pouces de fumier comsommé. On n'en remet que trois ans après.

Cette aspergerie durera 8 à 10 ans. On en fait qui durent le double et même le triple de ce temps ; mais elles sont trop dispendieuses pour être conseillées dans les campagnes.

Ces aspergeries n'exigent d'autres soins que d'être tenues propres, béchées le printemps et l'automne, binées et sarclées une ou deux fois l'été, enfin chargées et fumées tous les trois ans.

On doit couper les asperges, avec adresse sans blesser le tronc.

Proprietes.

On vante les propriétés de l'asperge pour expulser les graviers ; on en fait usage dans l'hydropisie et les maladies de foie : elle est mise au nombre des grandes racines apéritives : il est certain qu'elle charge fortement les urines, une heure après qu'on en a mangé, et leur donne une odeur nauséabonde, que l'on corrige en mettant dans les vases quelques gouttes de térébenthine, alors elles exhalent une odeur de violette.

BETTERAVE.

LA betterave est une plante bien commune et cultivée dans le pays. On distingue la rouge sanguine, qui est la plus estimée, et la blanche disette très-négligée, faute d'en connaître l'usage pour les bestiaux ; ces deux espèces seront l'objet de cet article.

La rouge est cultivée depuis fort longtemps dans les jardins potagers, pour la nourriture de l'homme, et la blanche en plein champ, depuis peu d'années, pour la nourriture des animaux on la nomme RACINE DE DISETTE, et betterave champêtre.

Culture.

Toutes deux demandent une terre légère, profonde et bien ameublie par des labours, ni trop sèche, ni trop humide.

Comme elles sont sensibles aux gelées, on ne doit les semer qu'en mai, lorsqu'elles sont passées.

On en met les graines dans des sillons espa-

és, dans les jardins, d'un pied et dans les champs d'un pied et demi, pour les sarcler et enchausser à la charrue, par un temps pluvieux, lorsqu'elles ont cinq à six feuilles ; après quoi il sera bon de leur donner un ou deux binages pour en favoriser la grosseur, de les éclaircir en ôtant celles qui sont trop proches les unes des autres, et de les replanter, où elles auront manqué.

Proprietes et usages.

Les feuilles de betterave se mangent, comme celles des épinards ; on peut les couper une couple de fois, avant les gelées, et les donner aux bestiaux qui en sont très-friands.

On mange les betteraves cuites et assaisonnées de diverses manières, surtout en salade, au vinaigre ; leur digestion est facile, les cultivateurs devraient en garnir leurs tables ; car elles fournissent un antidote contre le lard, dont ils font usage toute l'année.

BLE-D'INDE.

AUTREMENT dit le maïs, il est une plante annuelle de l'Amérique méridionale, cultivée aujourd'hui universellement à cause de sa fécondité et de son excellence comme aliment pour les hommes et les animaux.

La racine est pivotante ; sa tige est droite, et s'élève à 5 et 6 pieds et rapporte communément, dans ce pays, 2 ou 3 épis. On en connaît deux espèces, l'une précoce, appelée *quarantain*, et l'autre de 3 et 4 mois. Sa couleur varie, il y en a du blanc, du rouge, du jaune et du bleu. Le meilleur est le blanc, par ce qu'il fournit plus de farine.

Culture.

Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soi profonde, bien travaillée et suffisamment amen dée; de même il réussit bien dans celle qu est légère et humide.

On est généralement dans l'usage de donne deux labours, l'automne et le printemps au terres destinées à recevoir une plantation d blé-d'Inde.

Quoique plusieurs sèment le blé-d'Inde dans de petites fosses, je conseillerai de le semer dans des sillons espacés de deux pieds, afin de le renchausser à la charrue, deux ou trois fois dans le cours de l'été, et aussi de le buter des deux côtés des sillons, pour le soutenir contre les efforts du vent, qui le renverse quand on ne prend point cette précaution.

Avant de sèmer il sera bon de choisir de la bonne graine, de la faire tremper 24 heures dans de l'eau légèrement salée. Un enfant, en suivant la charrue qui fait le sillon, jette les graines, dans le sillon, à 3 ou 4 pouces de distance et un autre les recouvre, un rateau à la main, d'un pouce de terre bien ratelée.

Le premier renchaussage se fait quand le pied a six pouces de haut, le deuxième quand il a un pied, et le troisième quand il a un pied et demi ou deux pieds, temps auquel la fleur commence à pousser.

On aura soin à chaque renchaussage de le buter, de l'éclaircir, et d'ôter les pousses qui se font au bas des tiges, que l'on donne à manger aux animaux, qui les aiment beaucoup.

La maturité du blé-d'Inde se connaît au dépérissement ou à la dessication des feuilles, au

léchirement de l'enveloppe de l'épi, 4 mois après les semailles. Alors on cueille les épis en cassant leur pédicule, on les porte dans un endroit abrité, pour les faire sècher. On doit les remuer assez souvent pour que les enveloppes ne moisissent pas. Quand les enveloppes sont bien desséchées, on les ôte en partie et on garde les épis tressés avec leur enveloppe, suspendus aux entrais des greniers.

Proprietes et usages.

Avant d'employer le blé-d'Inde on l'égrène, on le pille, on en moud les graines. On sasse pour extraire la farine. Un tiers de cette farine mêlé avec deux tiers de farine de froment fait de bon pain.

On fait avec la farine de blé-d'Inde d'excellente bouillie mêlée avec du lait qui a la propriété de guérir de la phthsie pulmonaire. On lessive la graine et on en fait de la sagamité avec du lait ; on la fait cuire avec du lard et on en met dans la soupe ; en un mot c'est une excellente nourriture pour les hommes.

On en donne aux chevaux, aux cochons, aux volailles, et aux bêtes à cornes dont la viande en reçoit un bon goût.

CAROTTE.

LA carotte est une plante pivotante, dont la racine est grosse dans sa partie supérieure et se réduit à rien à son extrémité.

On en cultive trois variétés ; la blanche, la jaune orange et la rouge, soit comme légume destiné à la nourriture de l'homme, soit comme plante fourragère destinée aux animaux.

Culture.

La carotte demande une terre riche, légère profonde et bien ameublie ; on ne doit employer pour engrais que des fumiers bien consommés, afin qu'elle n'en reçoive pas de mauvais goût.

Il y a deux manières de la cultiver ; les jardiniers ont la leur et les cultivateurs une autre.

Les jardiniers qui veulent se procurer de belles carottes, doivent faire choix de belles graines. Ils ne doivent semer soit en sillons, soit à la volée, que lorsque les gelées ne sont plus à craindre, vers le dix de mai, et couvrir avec le rateau.

Le semis fait, on arrose, si la terre est trop sèche : on visite le plant quand il est levé, on le sarcle et on l'éclaircit : on peut repiquer le plant arraché, dans les espaces vides.

Quand la carotte a pris de la force elle étouffe les plantes parasites. Si on a semé par sillons, on bine avec une fourche pour ameublir la superficie de la terre, ce qui ne peut se faire si on a semé à la volée.

Beaucoup de jardiniers coupent les feuilles une ou deux fois, dans la saison, pour en nourrir les animaux, ce qui ne doit se faire et n'est excusable, que dans la rareté du fourrage.

La récolte commence aussitôt que la racine a acquis la grosseur du petit doigt pour en mettre au pot, elle doit finir avant les gelées. On doit se servir d'une fourche à dents plattes pour les lever : on trille les petites, que l'on donne aux bestiaux et aux volailles ; les belles sont portées dans les caves : on répand un peu de sable sur la terre, et on y pose un lit de carottes, qu'on rapproche les unes des autres, têtes

êches ; on les couvre ensuite de sable, et on n fait un autre lit par dessus le premier, et insi de suite, jusqu'à ce que le tout soit placé.

Proprietes et usages.

Peu de racines sont plus saines, plus nourissantes et d'une digestion plus facile que les arottes ; l'homme et les animaux s'en nourrisent également. Elles entrent dans la composition de la plupart des jus, des potages et des agouts ; on les emploie aussi seules au beurre oux et à la sauce blanche ; elles sont regardées comme apéritives, carminatives et diurétiques.

La semence est au nombre des quatre semences chaudes mineures ; elle est employée pour rovoquer les urines et les graviers ; on fait sage des racines pilées, avec succès, pour etarder les progrès des cancers ; on les confit u sucre en France, et au vinaigre en Egypte.

CELERI.

Le céleri a une racine pivotante et fibreuse, rousse en dehors et blanche en dedans, dont il sort des feuilles qui s'élèvent de 2 et 3 pieds, et que l'on cultive dans les jardins ; il y en a plusieurs variétés : le long, le court, le branchu t le céleri rave.

Culture.

La culture du céleri exige des soins ; il aime ne terre potagère, meuble, riche et exige de réquents arrosements.

On doit le semer sur une couche chaude en vril, où on le repique une fois avant que de le ettre en place, dans les premiers jours de in.

La place pour le recevoir doit consister en deux ou plusieurs fosses, à trois pieds de distance les unes des autres, de huit pouces de profondeur.

On jette à droite et à gauche la terre qu'on tire des fosses, on bêche le fond, après y avoir jeté deux ou trois pouces de bon terroir ; ensuite on y plante les pieds de céleri à 6 ou 7 pouces de distance, et on arrose abondamment.

On met sur les ades des fosses de la laitue des raves, qu'on a le temps de cueillir avant qu'on ait besoin de la terre de ces ades pour buter le céleri.

Il faut choisir un temps couvert pour faire cette plantation ; il faudra sarcler avant de buter. Ce butage consiste à prendre la terre jetée de chaque côté des fosses, et à la jeter près des pieds du céleri, où on l'affirmit avec le dos de la bêche, en prenant garde de ne pas couvrir le cœur du céleri : cette opération que l'on répète un mois après la première et rarement trois fois, le fait blanchir et met le propriétaire en état de le vendre ou de le manger.

Proprietes et usages.

La racine du céleri est une des cinq racines apéritives majeures ; on place la graine parmi les quatre semences chaudes.

On fait usage de cette plante dans les potages, les ragoûts, en pâte et en salade ; sa racine est utile dans des uritères, par des matières pituiteuses ; dans la colique néphrétique par des graviers, sans inflammation ; dans l'intempérie froide du foie et de la rate ; dans

aunisse, par l'obstruction des vaisseaux biliaires.

L'automne on entre ce qui en reste dans la cave, où on le butte avec du sable ; on peut ainsi prolonger son usage, et le printemps on en plante quelques pieds en plein air, pour en avoir de la graine.

CERFEUIL.

PLANTE à racine pivotante annuelle ; on l'a cultivée de tout temps, dans les jardins ; ses feuilles sont aromatiques et agréables au goût ; on en fait un grand usage dans la cuisine ; on en connaît plusieurs variétés : le commun, le frisé, et le sauvage.

Culture.

Leur culture est très-facile ; les uns et les autres demandent une terre bien meuble, ni trop sèche, ni trop humide ; le fumier lui donne un mauvais goût. On le sème clair, dans des sillons peu profonds, afin qu'il lève promptement ; on le met tremper deux ou trois jours dans de l'eau ; on lui donne des sarclages et des arrosements au besoin ; on le coupe à mesure qu'on en a besoin, et on en sème pendant toute la saison, pour s'en procurer du frais.

Comme il est sujet à monter à graine, on le coupe rez de terre, pour l'en empêcher. On en sème vers le quinze août pour en avoir de bon printemps. Il soutient le froid des plus durs hivers. Le cerfeuil sauvage est assez commun dans le pays ; mais comme son parfum est plus fort que celui qu'on cultive communément, bien des personnes ne l'aiment pas.

On le coupe l'été, et on le fait sécher pour le besoin ; on le sale avec d'autres herbes potagères pour l'hiver.

Propriétés et usages.

Ses feuilles et sa racine passent pour rafraîchissantes, diurétiques, apéritives et insisives ; elles s'ordonnent dans le scorbut et les maladies de la peau.

CHICOREE.

ON connaît deux espèces de chicorée, la sauvage et la commune : la première pour l'usage des animaux et la médecine, et la deuxième pour la nourriture de l'homme.

La sauvage est une plante vivace, qui rend du lait lorsqu'on l'entame, et s'élève depuis un jusqu'à trois pieds ; ses fleurs sont ordinairement bleues ; elle est amère. Ce n'est pas comme plante de jardin que la sauvage est avantageuse, mais comme plante fouragère ; c'est pourquoi je me réserve d'en parler lorsque je traiterai de la grande culture.

Culture.

Quant à la chicorée commune, nommée endive, qui est celle que l'on cultive dans les jardins pour le besoin de l'homme, elle a les feuilles profondément découpées et toujours couchées sur le sol ; elle demande une terre légère, très-fumée, et arrosée. Pour en avoir toute l'été, il faut en semer tous les quinze jours ; elle monte à graine bien vite ; il faut la lier ou l'abriter, pour l'en empêcher, et on la mange quand elle est blanchie.

Il ne faut la lier ou l'abriter que lorsqu'elle est bien sèche, et dépouillée de toute humidité

On peut en conserver tout l'hiver, dans les aves, où elle blanchit, sans ligature, plantée ans du sable de proche en proche.

Proprietes et usages.

On mange la chicorée, endive, en salade, à huile et au vinaigre.

On fait un fréquent usage des deux dans la édecine, pour rétablir les estomacs souffran-es, pour faire écouler la bille et les urines, dans jaunisse, l'hydropisie, les obstructions, &c. n l'ordonne principalement le printemps et n décoction.

CHOUX.

LE chou dont les variétés sont très nombreuses, est une plante annuelle, dont on fait un grand usage, pour la nourriture de l'homme et des animaux, et qui sous ce double rapport doit attirer l'attention de tous les cultivateurs, tant ans les jardins que dans les champs; nous envoierons la culture dans les champs à époque où nous traiterons de la grande ulture.

Culture.

Les choux demandent un bon sol et veulent tre soignés convenablement. La graine doit tre semée soit en rayons ou à la volée, dans s premiers jours de Mai, sur une planche de erre bien ameublie et fumée, ou encore mieux ne couche chaude dans les premiers jours avril. On les transplante, quand ils sont ssez forts, par un temps pluvieux, sur un arré de terre bien ameublie et fumée, à un et eux pieds de distance les uns des autres et en uinconce sur des lignes droites.

Il faut les sarcler, arroser et buter, deux ou trois fois pendant la saison. On peut, vers la fin de la saison, enlever une couple de feuilles basse des choux et les donner aux animaux. On coupe les pommes, quand elles sont fermes ; dans les premiers quinze jours de Novembre, on les lève de terre et on les encave avec le trognon ; on les met debout, les uns contre les autres et on les butte avec du sable. J'ai réussi quelques fois à les garder dans mon jardin pendant l'hiver, en faisant une fosse et en les y plantant à rangs serrés et fortement buttés, quand la neige est tombée avant les fortes gelées ; alors ils étaient exempts de l'odeur de musc qu'ils prennent dans les caves.

Le printemps on plante les trognons, qui donnent des jets que l'on mange dans la soupe, ou avec du lard. On doit laisser pousser quelques beaux jets pour avoir de la graine.

On en cultive ordinairement deux espèces, l'une d'été et l'autre d'hiver : il y en a de blancs, des verts, des rouges, des frisés et des choux fleurs.

Proprietes et usages.

Comme ils sont d'une grande ressource l'hiver et l'été, on ne saurait en prendre trop de soins.

Les choux frais font l'assaisonnement de la soupe chez les cultivateurs et les citadins ; ils corrigent les mauvais effets du lard. Leur usage est toujours sain ; on les mange aussi en salade et à la sauce blanche.

On les marine au sel et au vinaigre.

CIBOULETTE.

CIBOULETTE, plante bien commune et en usage dans le pays. Elle se plante ordinairement en bordure par bouquets, de six pouces en six pouces; elle fournit tant de repousses qu'on est forcé de la relever tous les deux ou trois ans, pour la diviser et repiquer.

Plus on coupe souvent les feuilles et meilleures elles sont; il ne faut pas les laisser fleurir.

Culture.

Toute terre lui est bonne ; on la met en bordure, sur les plates-bandes des allées.

Proprietes et usages.

La ciboulette réveille l'appétit, soit en vert soit dans la soupe, dans les salades, les sauces, les omelettes et sur le poisson. On peut en planter quelques pieds dans les caves, en mettre dans des boites près des fenêtres, pour s'en procurer, pendant l'hiver.

CIVES.

LES Cives sont de grosses ciboules, ou ciboulettes annuelles ; elles doivent être semées tous les quinze jours, depuis le commencement du printemps jusqu'au premier d'Août, pour en avoir de fraiches, pendant toute la saison. Elles passent très bien l'hiver en terre.

Culture.

On les sème sur une planche de terre bien ameublie, soit en sillons, soit à la volée ; on ne les enterre que d'un demi-pouce, mais on doit les arroser fréquemment. On les consomme

dès qu'elles ont 2 à 4 pouces de hauteur ; on les transplante avant l'hiver pour avoir de la graine.

Proprietes et usages.

Elles excitent l'appétit. On les mange crues, ou cuites dans la soupe. On en fait un grand usage dans les salaisons d'herbes pour l'hiver.

CITROUILLES.

ELLES se cultivent en Canada, où elles sont bien connues, surtout la Citrouille Iroquoise ; elle est de la famille des cucurbitacées, qui sont des plantes rampantes et annuelles.

Culture.

Elles se produisent de graines que l'on doit semer aussitôt l'apparence du beau temps, dans les premiers jours de Mai, dans une terre bien ameublie et fumée. On donne un sarclage ou deux et on les arrose au besoin ; ensuite on les laisse courir tant qu'elles veulent. En général elles n'exigent pas d'autre soin. Si cependant on en veut avoir des belles et à bonne heure, il faut les arrêter, les tailler et les soigner, comme les concombres et les melons, même les élever sur couches, les transplanter et les couvrir avec des cloches et vitraux, dans les commencements.

Proprietes et usages.

L'emploi des cucurbitacées est purement alimentaire ; les fruits parfumés se mangent crûs et les autres cuits.

Les Citrouilles Iroquoises sont excellentes cuites au four ou sous la cendre. On fait des confitures des meilleures, avec de la melasse ou

du sucre du pays ; on en donne aux animaux cuites ou crûes, ils en sont friands.

CONCOMBRES.

CONCOMBRE, plante bien connue en Canada où elle est cultivée généralement avec succès ; c'est une plante rampante, annuelle, qui produit un fruit oblong rafraichissant, que les habitants mangent crû à la croque au sel.

Culture.

Sa culture en Canada se réduit à en semer la graine en plein air, depuis la mi-mai jusqu'à la St. Antoine, sur un terrain bien ameubli, par fosses de 2 à 3 pieds de distance les unes des autres, où l'on met deux ou trois graines ; on sarcle et on arrose au besoin et on les laisse courir librement ; malgré ce peu de soin ils produisent abondamment. Ceux qui veulent en avoir de bonne heure doivent les élever sur des couches chaudes dès le mois de Mars, les transplanter dans les premiers jours de Mai, les couvrir avec des cloches, des vitraux ou des branches de sapin, et leur enlever la tête de la tige, pour accélérer les jets latéraux qui donnent des primeurs, quand ils sont arrêtés au troisième nœud.

Proprietes et usages.

La graine des concombres est du nombre des semences froides et le fruit est refraichissant.

On mange le concombre crû ou cuit, tantôt dans une lèchefrite sous un rôti et tantôt en fricassée, à la sauce blanche. Ils sont excellents farcis et cuits dans un roux. On les mange en salade à l'huile et au vinaigre,

coupés par tranches ; enfin on les confie l'automne au sel ou an vinaigre pour l'usage de la table dans le cours de l'hiver.

COUCHES CHAUDES.

QUICONQUE désire tirer tout le parti possible d'un jardin, doit faire des couches chaudes, surtout en Canada, où la belle saison est si courte, et comme cette opération n'est pas connue généralement, je l'indiquerai aussi succinctement que possible, afin que chacun puisse la mettre en pratique et en tirer les avantages qu'elle procure.

On prend du fumier frais de cheval, mêlé avec de la litière, pour faire des couches chaudes ; on l'étend avec une fourche de fer ; on en fait un lit de cinq pieds de large, sur telle longueur que l'on juge à propos, suivant le besoin qu'on en a ; on l'éleve d'au moins trois pieds, par différentes couches et on met par dessus un cadre de madriers de quatre pieds de largeur sur douze de longueur. On établit sur ce cadre, en queue d'aronde, des tringles de trois pieds en trois pieds, pour recevoir des chassis vitrés et bien mastiqués, large de trois pieds et long de quatre, qui doivent glisser entre ces tringles. On doit donner à ces cadres quarante cinq degrés de pente vers le soleil du midi. On couvre le tout de paillassons ou de paille pour les mettre jour et nuit à l'abri du froid ; on jette par dessus des planches pour empêcher le vent de les enlever ; on ôte les couvertures quand il fait soleil et on soulève l'arrrière des chassis pour chasser l'humidité et donner de l'air.

Après huit à dix jours, on plante un bois dans la couche, pendant quelques minutes, on se le met sur la joue, et si la chaleur n'est pas trop ardente, on répand sur la couche six pouces d'épaisseur de bonne terre, bien meuble et on la laisse jusqu'à ce qu'elle soit réchauffée au point de pouvoir recevoir la semence, sans risque de la brûler.

Alors on sème les graines de melons, de concombres, de citrouilles, de céleri, de choux, d'oignons, de laitue, de cresson, de sauge, de pimprenelle, de piment &c., que l'on a coutume de transplanter ensuite en plein air.

Le succès de ces couches dépend du soin que l'on prend à les préserver de la gelée ; si l'on s'aperçoit que leur chaleur diminue, on coupe l'excédant du fumier autour du cadre, que l'on remplace, avec du fumier chaud, d'abord sur l'arrière, ensuite sur le devant et progressivement à chaque bout, jusquà ce que la chaleur soit suffisamment rétablie.

On arrose les pieds des cucurbitacées, avec de l'eau dégourdie, mais point les feuilles ; pour cela il faut employer le goulon de l'arrosoir seulement ; les autres plants s'arrosent comme à l'ordinaire.

Quand la saison est propice, on repique les plants en pleine terre, par un temps couvert, ou pluvieux, pour assurer la reprise ; on couvre avec des cloches, des vitraux, ou des branches, que l'on soulève, de temps à autre, pour donner de l'air.

Couches sourdes.

Outre ces couches chaudes, on en fait de sourdes, comme suit : on creuse une fosse d'un pied ou d'un pied et demi de profondeur sur

quatre pieds de largeur et aussi longue que l
besoin le demande ; on la remplit de fumie
chaud de cheval et on y met par dessus six
huit pouces de bonne terre, on la couvre d
branches de sapin, et aussitôt qu'elle est mod
dérément chaude on pratique le semis. O
éclaircit les plants, en temps et en lieu, et o
repique en pleine terre ceux qui sont de trop.

On arrête les melons et les concombres, lors
qu'ils ont quatre feuilles ou plus, en ôtant ave
l'ongle, la tête de la tige, pour leur faire pous
ser des branches latérales, que l'on attache en
suite sur la terre, avec de petits crochets d
bois, de droite et de gauche, au troisièm
nœud.

On ne doit pas laisser, sur chaque branch
plus de deux melons. On enfonce l'extrémit
de la branche dans la terre pour aider à nourri
le fruit ; mais on doit laisser dépasser le peti
bout pour assurer la reprise et l'empêcher d
courir.

On ne lève les melons que lorsqu'ils commen
cent à se séparer de la tige, ce que l'on décou
vre facilement en examinant la queue qui s
détache naturellement et par l'odeur qu'ils ré
pendent. On doit laisser aux gens opulent
des villes l'érection des serres chaudes en pier
res, celles j'ai que décrites suffisent pour ceu
des campagnes.

CRESSONS.

ON ne fait usage ici que de deux espèce
de cressons, dont l'un est naturel au pay
qu'on appelle cresson de fontaine, e
l'autre étranger qu'on nomme cresson
alenois ou des jardins.

Le premier croit naturellement à l'en-

our des sources d'eau chaude et on le mange n salade à l'huile et au vinaigre ; on ne se onne pas la peine de le cultiver.

Le second, celui des jardins, se cultive surout près des villes, où il sert de garnitures ans les salades, auxquelles il donne un goût iquant ; il facilite la digestion.

Culture.

On le sème sur des couches chaudes en rayns, et successivement tous les quinze jours endant l'été, en pleine terre à une exposition raîche et ombragéee, afin d'en avoir continuelnent.

Il demande des arrosements fréquents, on le arcle et on l'éclaircit au besoin ; on doit en éserver quelques pieds pour graines.

Proprietes.

Il passe en médecine pour détersif, diurétique, emménagogue, incisif, anti-scorbutique et ternutatoire.

ECHALOTTES.

ECHALOTTE, plante bulbeuse, une espèce d'ail que l'on cultive communément dans le pays ; aux environs de Paris on en connait deux variétés, la grande et la petite.

En Canada il y en a une espèce naurelle au pays et une autre que l'on nomme chalotte anglaise ; toutes deux soutiennent en erre les rigueurs de l'hiver. Cette dernière est âtive, printanière et plus grosse que les utres.

Culture.

La culture des unes et des autres est de la même simplicité.

Aussitôt que la terre est découverte le printemps et assez dégelée pour la bêcher, on dresse des planches de terre bien fumée à une exposition chaude et on y plante de petites bulbes d'échalottes à quatre et six pouces de distance en lignes droites ; on leur donne un couple de binage et on arrose au besoin.

L'Echalotte anglaise se plante à la fin d'Août et au commencement de Septembre, de la même manière, pour en avoir de bonne heure le printemps ; quand elles finissent, les autres commencent de sorte qu'on peut s'en procurer toute la saison.

Proprietes et usages.

Le goût en est beaucoup plus doux que celui de l'ail, c'est pourquoi bien des personnes le préfèrent. On en fait un grand usage dans les assaisonnements ; les pauvres la mangent avec leur pain ; elle donne de l'apétit.

EPINARD.

EPINARD, plante annuelle que l'on cultive dans les jardins et dont on mange les feuilles ; on peut s'en procurer tout l'été, en semant tous les mois.

Culture.

Il lui faut une terre bien ameublie et fumée un peu fraîche ; on sème la graine en rayons écartés de cinq à six pouces, et on l'enterre à six ou huit lignes ; on doit arroser dans les sécheresses, sarcler et biner au besoin.

On coupe ordinairement les feuilles rez de terre et à la poignée, quand on veut les manger ; il vaudrait mieux cueillir une à une celles qui ont acquis tout leur développement.

Proprietes et usages.

Ces feuilles sont aqueuses, inodores, d'une saveur particulière, et légèrement amères. On les regarde comme émollientes et détersives ; cuites elles tiennent l'estomac libre. On les cuit et on y met une sauce blanche, avec un peu de sucre, on on les arrose avec du beurre frais.

FEVES.

QUOIQUE les fèves soient communes en Canada, il est à désirer qu'elles soient plus généralement cultivées ; car elles sont d'une grande utilité pour les hommes et les animaux ; on en voit peu dans les jardins et point en plein champ. Ce sont des plantes annuelles pivotantes et fibreuses. Le fruit est une gousse coriace. On en connaît plusieurs variétés et de différentes couleurs ; des blanches, des jaunes, des rouges, mêms des noires.

Culture.

On distingue des fèves ordinaires, la fève de marais, dite gourgane, que l'on devrait cultiver en grand pour les animaux. Toutes demandent un sol substantiel, un peu frais et bien fumé, pas trop ameubli. Elles craignent les gelées du printemps, en sorte qu'on ne doit les semer que vers le dix de mai dans le district de Québec, et par rayons espacés de douze à quinze pouces, et chaque fève de trois à quatre pouces de distance les unes des autres.

Quand elles sont hautes de trois à quatre pouces ou doit les biner et butter, une ou deux fois par un temps humide, après quoi on les laisse tranquilles.

On les mange vertes dans le principe, avec la gousse et mieux quand elles sont mûres ; ce dont on s'aperçoit quand les fanes changent de couleur.

On les cueille en arrachant le pied, qu'on laisse étendu sur la terre pendant quelques jours pour achever la dessication et la maturité ; ensuite on bat au fléau celles qui sont pour être semées.

Comme on peut tirer un double avantage de la fève de marais, parce que non-seulement le fruit mais encore le feuillage sont excellents pour les animaux et qu'elles ont l'avantage de préparer les terres fortes ou argileuses pour les semailles des céréales, on traitera particulièrement de sa culture ici, quoiqu'elle appartienne spécialement à la grande culture, au cas que l'on veuille en faire l'épreuve.

On donne ordinairement deux labours profonds, un l'automne et l'autre le printemps, là où l'on en veut semer.

Le mieux est de les semer dans des sillons espacés de quinze à vingt pouces pour pouvoir les enterrer à la charrue, que deux enfants suivent, l'un pour y jeter les fèves à trois ou quatre pouces de distance et l'autre pour les couvrir avec un râteau. On les renchausse ensuite une couple de fois pendant la saison avec la charrue.

Quand on n'a en vue que d'en tirer du fourrage, on les coupe la première fois lors de la floraison et une fois ou deux ensuite.

Si c'est pour engrais qu'on en sème on le fait sur le terrain où l'on a coupé les premières céréales et aussi tard que possible on les en-

erre par un labour. Sinon on les cueille, omme il est dit ci-dessus pour celles cultivées ans les jardins.

Proprietes et usages.

Les fèves soit vertes, soit mûres, fournissent ne bonne nourriture aux hommes et aux bes- iaux.

On en fait de la purée, de la soupe et des ricassées ; les animaux en sont friands. On en- raisse avec de la patée de fèves les volail'^s t les veaux. On fait du café, avec la fève e marais brûlée dans la poële et moulue en- uite.

LAITUE.

ELLE renferme une vingtaine d'espèces, mais on ne fait usage que d'une espèce et de ses variétés, comme aliment.

Culture.

C'est une plante annuelle, connue et cultivée en Canada. On la distingue n pommée et non pommée, en verte, en blonde, n romaine et en chicorée.

On choisit un lieu bien abrité par un mur ou es claies faites exprès. La terre où on doit semer doit être fine, bien terreautée et tra- illée ; ainsi préparée, on y jette la graine à volée ou dans des sillons ; on recouvre ec un rateau ; on doit arroser, sarcler et laircir, quand il est nécessaire. On continue en semer par intervalles, pour en avoir rant l'été.

On peut en semer vers la mi-Août, que l'on tre, avant les gelées, dans les caves, pour en anger l'hiver. Pour en avoir de bon prin- mps, on en sème sur couche chaude, où on

les repique ainsi qu'en plein air, quand les gelées ne sont plus à craindre.

Proprietes et usages.

La Laitue est narcotique ; elle rafraichit l'acrimonie des humeurs.

On la mange ordinairement en salade à l'huile et au vinaigre, ou avec de la crème douce et du vinaigre.

Les cultivateurs doivent en faire un usage fréquent et en donner abondamment à leurs engagés, pendant les chaleurs de la canicule.

LENTILLE.

C'EST une plante légumineuse que l'on doit cultiver pour son fruit, dont les hommes font usage et pour sa feuille que les animaux domestiques recherchent avidement.

Culture.

Elle demande une terre légère, et une exposition chaude ; on la sème par rayons écartés de douze à quinze pouces ; aussitôt que les gelées sont passées vers le huit ou dix de mai dans le district de Québec, le premier binage se donne quand les pieds ont quatre à cinq pouces de hauteur, et le second au commencement de la floraison ; on doit les arroser dans les sécheresses.

Il faut veiller l'époque de leur maturité car elles s'égrainent facilement, on connaît leur maturité à la couleur grise ou roussâtre des gousses, ainsi qu'à la chûte des feuilles inférieures : alors on arrache les pieds et on les snspend la tête en bas, par petites bottes, pendant deux ou trois jours contre un mur, sur des

haies, ou échalats, ou des perches. Il serait mieux de les apporter immédiatement dans les bâtiments, où on les étend et où on les soigne: une dessication lente est préférable. Lorsqu'elles sont bien séchées, on les bât avec un fléau. Il convient de les faire tremper et germer avant de les faire moudre à demi.

Proprietes et usages.

Les Lentilles présentent une nourriture agréable, fricassées au lait comme les fêves, ou en purée; elles sont d'une facile digestion; elles se conservent lougtemps; mais quand elles sont vieilles, il faut les passer à l'étuve pour les cuire; elles peuvent entrer dans la composition du pain. On ne les mange jamais en vert.

MELON.

MELON, plante annuelle, très recherchée, pour son excellent fruit. Quoique le climat du Canada, particulièrement celui du district de Québec, ne soit guère propre à sa culture, cependant il y est cultivé, et on réussit quelquefois à en avoir de bons en les élevant sur couches chaudes: il n'y a que dans les districts supérieurs, où on peut les avoir en plein air. La culture s'en fait donc de deux manières, l'une en plein air et l'autre sur couche chaude.

Culture.

Celle en plein air est fort simple, dans les lieux favorables à cette production. On laboure où l'on bêche, l'automme et le printemps, le terrain destiné pour une mélonière; on y fait de petites fosses d'un pied quarré, à douze,

quinze et vingt pouces de distance les unes des autres, on les remplit de terre franche, mêlée de fumier bien consommé et on en forme des butes : quand les gelées ne sont plus à craindre, on y enfonce six graines de melon à un pouce de profondeur et on arrose, si la terre est sèche ; on les couvre ensuite, avec du fumier long, ou de la paille ou des branches de sapin.

Avant de semer les graines, on doit les faire tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, ne faire usage que de celles qui calent et jeter celles qui flottent.

Quand les melons ont quatre feuilles, on les éclaircit, on ne doit garder sur chaque butte que deux ou trois pieds, les plus beaux ; on ne les taille pas, on se contente, lorsque le fruit commence à nouer, de disposer les branches de manière à les empêcher de se croiser ; on retient ces branches en place avec de petites fourches de bois et quand elles ont depuis deux jusqu'à quatre pieds, on enterre le bout de la branche, en laissant cependant l'extrémité à l'air ; elles prennent racine et nourissent par ce moyen le maître pied et ses fruits.

Il faut sarcler et biner ces melonnières, arroser les pieds de melons, avec le gouleau de l'arrosoir dans les sécheresses et non pas les feuilles.

On cueille les fruits mûrs le matin ; on coupe la queue à deux ou trois pouces du fruit pour le conserver ; on connait sa maturité à l'odeur et quand la queue se détache du pied : on doit supprimer les branches lesées.

Comme j'ai déjà traité des couches chaudes et des sourdes, je ne crois pas nécessaire de

répéter ici ce que j'en ai dit ; ceux qui voudront en faire pourront y avoir recours.

NAVET.

NAVET, n'est point inconnu dans ce pays, il y est cultivé depuis son établissement soit comme plante potagère soit encore comme plante fourragère destinée à l'alimentation du bétail.

C'est une plante bulbeuse et annuelle, dont il y a une grande variéte : il y en a de blancs, de jaunes, de noirs même, que l'on nomme raves noires, d'autres dont le sommet est rougeâtre, quelques-uns dont le sommet est vert, il y a le turnep, le rutabaga, &c., &c.

Tous exigent à peu de chose près, la même culture, soit en grande, moyenne, ou petite culture. Je ne m'occuperai, dans cette première partie, que de la petite culture de cette plante, me réservant de la traiter en grand dans la seconde partie. Une terre légère et fraiche est convenable à toutes les espèces des naveaux.

Culture.

On les sème généralement à la volée et fort clair, sur planches, c'est pourquoi on doit mêler la graine avec de la terre ou du sable ; on y procède de la manière suivante : on commence par mettre au fond d'un plat, un lit de terre ou de sable qui couvre ce fond, sur lequel on répand une pincée de graines ; on recouvre cette semaille d'un autre lit de terre ou de sable, sur lequel on répand encore une autre pincée de graines et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein ; on mêle le tout, avant que de le jeter sur le terrain et quand l'opération est

finie, on couvre avec le rateau et on arrose, si la terre est sèche.

Cette semence ne doit se faire qu'en Mai, lorsque les gelées ne sont plus à appréhender.

Les soins qu'exigent les naveaux lorsqu'ils ont quatre à cinq feuilles se réduisent à les sarcler, à arracher les pieds qui sont à moins de six pouces les uns des autres et à regarnir par des repicages les places où il en manque; quinze jours après on doit donner un léger binage, puis un second un mois plus tard.

On peut, sans beaucoup d'inconvénients, après ces binages, enlever tous les quinze jours les deux feuilles inférieures sur chaque pied, et les donner aux animaux.

La récolte des naveaux, pour l'usage journalier, peut commencer dès qu'ils ont atteint la grosseur du doigt; mais ceux destinés pour l'hiver ne doivent se cueillir qu'après l'arrivée des gelées blanches : alors on les arrache, on les dépouille de leur feuilles; on les laisse, si le temps est beau, deux ou trois jours, étendus sur la terre, pour laisser évaporer la surabondance de leur eau de végétation; si le temps est à la pluie, ou à la gelée, on les porte dans les bâtiments.

Pour en garder longtemps l'hiver il faut les stratifier, c'est-à-dire, les couvrir avec du sable, ou de la paille de seigle, dans la cave, ou les mettre sur un terrain sec dans une fosse, de quatre pieds de profondeur, sur la longueur proportionnée à la quantité récoltée, que l'on recouvre en dos d'âne avec la terre de la fosse. Il sera prudent de visiter cette fosse une ou deux fois pendant l'hiver, pour enlever les vé-

gétaux attaqués de pourriture ainsi que le sable et la paille qui les couvraient s'ils sont imprégnés de moisissure.

Proprietes et usages.

Les naveaux sout rafraîchissants et nourrissants pour les hommes et les animaux. On en fait usage dans la soupe : ils sont excellents cuits sous la cendre chaude, aux animaux on en donne crus, coupés par morceaux et mieux encore bouillis et mêles avec de la goudriole, c'est-à-dire, un mélange d'avoine, de pois, de fèves, de blé-d'inde, de sarrasin, &c., moulus.

OIGNONS.

SES caractères distinctifs sont une racine bulbeuse, tuniquée, aplatie, des feuilles cylindriques, fistuleuses, longues de plus d'un pied ; une tige nue, fistuleuse, ranflée à sa partie inférieure, plus haute que les feuilles ; des fleurs rougeâtres disposées en tête à l'extrémité de la tige. Il y en a des rouges, des pâles, des jaunes et des blancs. Le sol naturel à l'oignon est un sable gras et humide.

Culture.

L'expérience a prouvé que le fumier donnait un mauvais goût à l'oignon ; il lui faut du terreau de jardin bien consommé. Quoique l'oignon croisse à la surface du sol, il sera bon de lui donner un ou deux labours, soit à la charrue, soit à la bêche, de pulvériser la terre avec la plus scrupuleuse exactitude. On doit le semer sur couches chaudes en mars ou avril et le repiquer en plein air, dans les premiers jours de mai.

Si on le sème l'automne, que ce soit avant le quinze d'août, dans une bonne exposition et abritée ; et encore faudra-t-il le couvrir de paille longue, ou de paillassons pour le garantir des gelées pendant l'hiver ; préférez l'oignon blanc, il craint moins le froid et l'humidité. On repique les oignons à huit ou dix pouces de distance de tous côtés ; on arrose, on sarcle, on bine au besoin. Le changement de couleur dans les feuilles est le signe de l'approche de la maturité ; quand la maturité est complète, on doit lever les oignons d'un coup de bêche ; on les laisse étendus sur place pour achever leur dessication, après quoi on coupe les racines et on les tresse avec leurs feuilles ; on les suspend, dans un lieu sec, et à l'abri des gelées ; on doit les visiter souvent et détacher ceux qui menacent de se gâter.

Proprietes et usages.

L'oignon entre dans une grande quantité de sauces et fait le fond de plusieurs mets ; quelques personnes le mangent cru avec du pain. C'est un aliment très-sain que les cultivateurs devraient donner à leurs engagés pendant les chaleurs de l'été et les travaux de la récolte ; ils préviendraient par ce moyen beaucoup de maladie. On confit les petits oignons au vinaigre, ils contribuent à donner de l'appétit.

Le jus de l'oignon est regardé comme un puissant diurétique et cuit sous la cendre, l'oignon est un excellent maturatif des abcès.

OSEILLE.

OSEILLE des prés et des jardins : elle a les racines vivaces, épaisses, solides, brunes en dehors et jaunes en dedans,

les tiges droites, cannélées, rameuses, galabres, hautes d'un à deux pieds, les feuilles alternes, les fleurs verdâtres ramassées en épis au sommet.

Culture.

Toute terre convient à l'oseille, pourvu qu'elle ne soit pas excessivement sèche, ou trop marécageuse ; mais elle réussit mieux dans celle qui est légère, substantielle et profonde ; on la multiplie par semis de ses graines, et par l'éclat de ses vieux pieds ; on la place en bordure autour des quarrés ; on doit la cueillir en prenant les feuilles extérieures de chaque bouquet au lieu de couper le pied rez de terre.

Proprietes et usages.

L'oseille est recommandée pour son acidité, on emploie les feuilles pour détacher le linge et blanchir les dents, en les frottant avec. Elle est rafraichissante et purgative. Un cultivateur qui met de l'importance à la conservation de ses bestiaux doit la cultiver dans son jardin pour leur en donner l'été, temps où elle leur est le plus utile. Elle fait un bon mets cuite et fricassée, mangée avec des œufs durs coupés en deux et plantés dessus. Il est à désirer qu'on en fasse une plus grande consommation dans les familles, à cause de ses salutaires effets.

Les bonnes ménagères en conservent pour l'hiver, elles la cueillent l'automne, l'épluchent, la lavent, la hachent et la font cuire, soit seule, soit mêlée avec de la poirée, de l'arroche, ou avec quelqu'autre plante fade, pour en diminuer l'acidité, et la conservent dans des pots

de grès recouverts de saindoux, ou de beurre, pour l'usage de la famille ; on peut même se contenter de la saler.

PANAIS.

CULTIVÉE, a la racine fusiforme, les tiges creuses, cylindriques, crannelées, rameuses à leur sommet, hautes de deux à trois pieds, les feuilles alternes, les fleurs petites, jaunes et les graines larges de deux à trois lignes. Sa racine sert de nourriture aux hommes et aux animaux.

Culture.

C'est sur un labour profond qu'on doit en semer la graine, soit à la volée, soit en rayons, à demeure. Il faut semer très-clair et le plus également possible, à une exposition chaude, dans les premiers jours de mai et d'août. Le plan levé on l'éclaircit, le sarcle et arrose au besoin ; on arrache les pieds qui montent à graine et on les donne aux bestiaux.

Les panais se cueillent l'automne pour en faire usage et on les couvre de sable.

On laisse les petits en place, où on les retrouve le printemps grossis, malgré les rigueurs de l'hiver. Sa culture en grand étant fort recommandée, on l'enseignera dans la seconde partie de cet ouvrage.

Proprietes et usages.

La racine du panais a une saveur aromatique et sucrée : elle est diurétique et carminative ; on l'ordonne aux éthiques et aux pulmonaires.

Tous les animaux et surtout les cochons la mangent avec plaisir ; elle donne aux vaches

beaucoup de lait et d'une excellente qualité. On en fait un grand usage dans les potages et les étuvés auxquels elle donne un excellent goût. On la mange bouillie, à l'huile et au vinaigre, ou à la sauce blanche. Elle passe pour nourrissante et échauffante.

PATATE.

NOMMÉE aussi pomme de terre, elle est une de ces plantes qui par leur importance sont cultivées dans toutes les parties du monde ; elle fournit un aliment agréable, sain et abondant, tant pour l'usage des hommes que pour celui des animaux, aussi est-elle recommandée dans la grande et la petite culture.

La patate fournit plusieurs variétés que l'on distingue par les couleurs, rouge, blanche et jaune auxquelles je me bornerai.

La rouge est la plus précoce, la blanche la plus grosse et la jaune la plus farineuse et la plus sucrée.

Culture.

Un sol très-léger est celui qui convient le mieux à la patate ; on laboure l'automne et le printemps suivant on fait des sillons à la charrue dans les premiers jours de mai, on y jette du terreau bien consommé, un enfant suit et jette, sur ce terreau, des morceaux de patates, coupés huit ou dix jours d'avance, à six pouces de distance les uns des autres et un autre enfant les couvrira de terre bien pulvérisée avec un rateau.

Aussitôt qu'elles sont levées et ont acquis trois ou quatre pouces de hauteur, on les renchausse à la charrue, ou à la pioche ; des en-

fants arrachent les mauvaises herbes et perfectionnent le renchaussage avec un rateau en écrasant les mottes ; on répète ce travail au moins deux fois pendant la saison.

La floraison de la patate annonce l'époque où on commence à la cueillir : on découvre le pied avec une bêche, on en retire les plus grosses patates et on rccouvre les pieds avec précaution pour faciliter l'accroissement des petites jusqu'à ce qu'on les récolte dans les premiers jours de novembre ; avant de les encaver il faut les laisser essuyer sur le champ, si le temps le permet.

Proprietes et usages.

La patate est nourrissante, saine et de facile digestion ; elle se mange cuite à l'eau et encore mieux à la vapeur ; les enfants l'aiment beaucoup coupée par morceaux et rotie sur le poële ; on la met en pâté, avec de la morue et l'oignon ; on en mêle avec de la farine pour faire du pain ; en un mot on la met à toutes sauces et elle plait sous quelque forme qu'on veuille l'apprêter.

PERSIL.

PERSIL, plante bien connue et généralement cultivée en Canada ; on en voit dans tous les jardins des villes et des campagnes. Il y en a deux variétés, l'une le persil fin, et l'autre le frisé ; la première a les folioles des feuilles linéaires, la deuxième les a larges et crispées.

Culture.

Toutes sortes de terre conviennent au persil, quoique par sa nature il en demande une fraiche et légère.

Il faut bêcher profondément la planche où on veut en semer et y mettre du terreau bien consommé ; on fait cette semence en tout temps pendant la belle saison, soit à la volée, soit en rayons ; on ne le couvre que d'un demi-pouce de terre bien ratelée.

La graine ne lève qu'au bout de quarante jours, à moins qu'on ne la fasse germer dans de l'eau tiède ; une fois levé, le persil demande à être sarclé et arrosé dans le besoin.

On peut commencer à en faire usage aussitôt qu'il a cinq à six feuilles; il vaut mieux employer l'ongle pour détacher les feuilles que de les couper avec un couteau ; en coupant les tiges avant la floraison on prolonge l'existence dn pied pendant deux et trois ans.

Pour en avoir l'hiver, on le sale avec les herbes potagères, ou on en fait sécher les feuilles que l'on met dans de l'eau tiède tremper quelques instants, avant de s'en servir.

Proprietes et usages.

On fait grand cas de la racine de persil en médecine, ainsi que de ses feuilles et graines; on les regarde comme apéritives, résolutives, diaphorétiques, diurétiques et vulnéraires.

Le persil est d'un grand usage dans la cuisine; il n'y a pas de sauces, de salades, de mets, à la préparation desquels il ne serve : ôter le persil d'entre les mains d'un cuisinier, c'est presque le mettre dans l'impossibilité d'exercer son métier avec succès.

En général les cultivateurs ont le tort de se priver d'une foule de condiments dont les propriétés sont salutaires et qui en même temps relevent le goût des mets les plus simples en les rendant beaucoup plus acceptables.

PIMENT.

PLANTE annuelle, il a les racines fibreuses, les tiges striées, rameuses ; les feuilles alternes, longuement pétiolées, entières, lancéolées, luisantes et d'un vert noirâtre; les fleurs blanchâtres, longuement pédonculées, solitaires ; les fruits rouges, ovales, allongés, à pédoncules recourbés vers la terre.

Culture.

On doit semer la graine sur couche-chaude, en mars ou avril et lorsque les pieds ont trois ou quatre pouces de hauteur, on le repique vers le quinze de mai, en plein air, à douze ou dix-huit pouces de distance les uns des autres, sur une planche de terre bien ameublie et abondamment fumée, à une exposition chaude ; on leur donne deux binages dans le cours de l'été.

Proprietes et usages.

On cueille les fruits verts aussitôt qu'ils ont acquis une certaine grosseur pour les confire au vinaigre seul, ou avec des cornichons, des capres &c., on enfile les rouges l'automne, on les fait sécher, et on s'en sert au lieu de poivre, soit coupés par morceaux, soit moulus.

PIMPRENELLE.

PIMPRENELLE commune, elle a la graine vivace, une tige cylindrique, anguleuse, rameuse ; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, composées de quinze à dix-sept folioles, pétiolées opposées, condiformes, dentées ; les fleurs, rougeâtres disposées en têtes ovales au sommet des tiges et des rameaux.

Culture.

On la cultive dans les jardins pour assaisonner les salades. On en fait des bordures parce-qu'elle pivote et soutient les terres des plates-bandes. On la sème rarement sur planche, parce que sa consommation pour la table est peu considérable ; cependant on la cultive en grand dans certains pays pour fourrage. Les feuilles sont meilleures quand on coupe les pieds souvent. On la multiplie par le déchirement des pieds.

Proprietes et usages.

Cette plante est aromatique, détersive, vulnéraire et apéritive ; on s'en sert en infusion et en décoction ; la plante pilée s'applique sur les plaies récentes ; réduite en poudre sèche, elle arrête, dit-on, les progrès des ulcères chancreux.

L'expérience prouve que ses feuilles échauffent et fortifient l'estomac, qu'elles sont utiles dans la diarrhée par faiblesse d'estomac et des intestins ; sa racine est préférable dans ces maladies.

POIS.

CE genre de plantes renferme quatre à cinq espèces, dont une et ses variétés méritent la plus sérieuse attention, en raison de leur importance pour la nourriture des hommes et des animaux.

Le pois cultivé a les racines annuelles, grêles, fibreuses, pivotantes ; les tiges herbacées, fistuleuses, angulaires ; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, à deux folioles ovales, opposées, entières, sessiles, à pétioles cylindriques terminées par une vrille à

trois filets ; les fleurs grandes portées plusieurs ensemble sur de longs pédoncules axilaires ; les fruits de deux à trois pouces de long sur six à huit lignes de large.

On les divise en pois en parchemin, dont la gousse est coriace et ne peut se manger, et en pois sans parchemin dont la gousse est tendre et mangeable. Ils se subdivisent encore en pois nains et en pois ramés, ainsi qu'en pois hâtifs et tardifs, dont la culture est différente. Les poids hâtifs se sèment, sur couches sourdes en pleine terre et sous chassis, ou abrités de branches de sapins, aussitôt que la terre est découverte, pour fournir au luxe des gens riches.

Culture.

Toute espèce de terre convient aux pois ; mais les hâtifs prospèrent mieux dans une terre légère et sablonneuse, il leur faut des labours profonds et fréquents, des transports de terre, du terreau bien consommé, des débris de végétaux, des immondices de rue longtemps exposées à l'air. La semence des premiers doit se faire, soit en touffes, soit en rangées près d'un mur exposé au midi et à l'abri des vents d'Est ; ils lèvent au bout de quinze jours ; il faut les abriter tant que l'on craint les gelées et ne les découvrir qu'après qu'elles sont passées ; on les bine et on renchausse les pieds quinze jours après ; on les pince à la troisième ou quatrième fleur pour arrêter la montée, augmenter la grosseur des fruits et avancer la maturité ; après quoi on sarcle et on renchausse ; la récolte ne tarde pas à récompenser les soins qu'on s'est donné, si le temps est favorable.

La culture des pois hâtifs près des villes populeuses étant d'un grand profit, j'indiquerai la manière de procéder.

Ceux qui ont des terrains sablonneux, près de ces villes, doivent aussitôt qu'ils sont découverts le printemps faire des sillons à la charrue peu profonds, se faire suivre par deux enfants, dont l'un y jette des pois à environ trois ou quatre pouces de distance les uns des autres, et l'autre les recouvre légèrement de terre avec un râteau, parce que s'ils sont trop enfouis ils pourrissent. On étend ensuite sur le semis force boue des rues, ramassée de l'automne précédent ; on bine et renchausse les pieds soit à la charrue, soit à la pioche, deux ou trois fois pendant la saison. La culture des pois ramés diffère de celle des primeurs, en ce qu'ils demandent une terre moins légère et des arosements moins fréquents, et qu'on ne les bine et renchausse qu'une fois et qu'on se dispense de les arrêter.

La culture des pois en grand dans les champs sera traitée dans la seconde partie de cet ouvrage.

Proprietes et usages.

Les pois verts sont un aliment agréable et sain ; vieux, ils augmentent en qualité nutritive, mais deviennent de difficile digestion à moins qu'on ne leur enlève leur enveloppe, en les faisant passer à un moulin fait exprès, ou qu'on ne les mange en purée.

Les habitants des villes et des campagnes ici, en font une grande consommation pour eux et leurs animaux qui en sont friands.

Les habitants des campagnes finissent l'en-

grais des côchons avec des pois, pour affermir, disent-ils, le lard.

RAIFORT.

RAIFORT cultivé il a des racines annuelles, charnues, longues et arrondies ; les tiges cylindriques, rameuses, hautes de deux à trois pieds ; les feuilles alternes, hérissées de poils rudes ; les fleurs blanches et violettes, disposées en grappes. On en connaît un grand nombre de variétés qui se divisent en longues, en rondes et en grosses. Dans les premières sont comprises les petites raves rouges, saumonées et blanches ; dans les secondes les radis blancs, rouges et noirs, sont inclus ; parmi les troisièmes on compte le rose, le gris et le gros raifort blanc.

Culture.

Les raiforts proprement dits, qu'on ne mange qu'à la fin de l'automne ou en hiver, ne se sèment que vers le milieu de l'été, en pleine terre et à toute exposition, sur un sol léger, profond et bien préparé : ils demandent des arrosements abondants ; ils peuvent se garder longtemps, dans des endroits secs, et dans des caves l'hiver, en les couvrant de sable.

Proprietes et usages.

Ils passent pour apéritifs et antiscorbutiques ; on les mange crûs à la croque au sel, ou ratissés avec le bouilli pour donner de l'appétit.

RAVES.

ELLES se reconnaissent à leurs feuilles alternes, les unes radicales, pétiolées, lyrées, légèrement hérissées, les autres

amplexicaules, lancéolées, entières, et à leurs fleurs jaunes disposées en panicules terminales, il y en a de longues, d'autres rondes ; elles sont ordinairement de couleur rouge ou blanche ; les noires sont regardées comme des raiforts.

La récolte, pour l'usage journalier, commence aussitôt qu'elles ont atteint la grosseur du doigt, les plus tardives se recueillent avant les gelées, et après avoir coupé les feuilles et les avoir fait sécher sur la terre, on les encave et stratifie avec du sable, ou de la paille de seigle, pour la consommation, durant l'hiver.

Proprietes et usages.

Les raves ne se mangent qu'à la croque au sel ; elles donnent de l'appétit. Les noires se rôtissent et se mangent ordinairement avec les viandes.

SALSIFIS.

Il a la racine fusiforme, bisannuelle, souvent fort longue et de la grosseur du pouce, la tige fistuleuse, rameuse, haute de deux à trois pieds, les feuilles alternes, lancéolées, amplexicaules, très-glabres, très-vertes, celles du collet de la racine très-rapprochées et souvent fort longues ; les fleurs d'un bleu pourpre, solitaires à l'extrémité des rameaux.

Culture.

Le salsifis exige une terre très-légère et profonde, un peu fraîche, parfaitement labourée, amendée d'un terreau bien consommé.

On le sème en rangées écartées de huit à dix pouces, lorsque la belle saison est déclarée,

entre le dix et le quinze de mai; le plant levé on l'éclaircit, en laissant deux pouces de distance entre les pieds; on les bine deux ou trois fois pendant l'été et on arrose pendant les sécheresses.

Sa récolte et sa préservation s'opèrent de la même manière et dans le même temps que les autres plantes pivotantes, dont a déjà parlé.

Proprietes et usages.

La racine du salsifis est un aliment sain et nourrissant, et de facile digestion; on le mange ordinairement bouilli dans l'eau, à la sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre; on en fait aussi des baignets.

SARIETTE.

SARIETTE des jardins; elle a la racine annuelle et pivotante; sa tige velue, rougeâtre, noueuse, a quatre angles obtus, et très-rameuse, haute de huit à dix pouces; les feuilles opposées, sessiles, lancéolées, linéaires, un peu velues, les fleurs rougeâtres, germinées sur de petites axillaires.

Culture.

La culture de cette plante est très-facile, puisqu'il ne s'agit que d'en répandre la graine sur un bout de planche de terre bêchée et ensuite râtelée; elle ne craint ni le chaud ni le froid; mais périt par excès d'humidité.

Proprietes et usag s.

Toutes ses parties ont une odeur et une saveur aromatiques, fortes et cependant agréables.

La sariette fortifie l'estomac, ranime les forces vitales et échauffe beaucoup; on l'emploie

pour relever la fadeur des salades, elle est excellente avec les petits pois verts à la sauce blanche. On en conserve les feuilles desséchées pour l'hiver, que l'on fait revenir dans de l'eau tiède, avant de les employer

SAUGE.

ELLE contient plus de 100 espèces, mais je ne parlerai que de l'*officinale*, que l'on cultive dans les jardins; cette plante est vivace ; elle a les tiges ligneuses, quadrangulaires, rameuses, velues, hautes d'un à deux pieds ; les feuilles légèrement pétiolées, ovales, lancéolées, crénelées, épaisses, blancheâtres ; les fleurs bleues ou purpurines avec un calice mucroné.

Culture.

Tout terrain lui convient, pourvu qu'il ne soit pas aquatique ; mais elle se plaît mieux dans celui qui est sec, pierreux et exposé au soleil du midi.

Elle forme des touffes agréables ; on la place au milieu d'une platte-bande, ou en bordure ; on la multiplie par graines ou par la séparation des vieux pieds.

Proprietes et usages.

Les feuilles de la sauge ont une odeur agréable et une saveur âcre ; elles contiennent beaucoup d'huile essentielle ; on en fait fréquemment usage en médecine pour ranimer les forces vitales et exciter les sueurs ; on les prend en infusion, comme du thé et elle est à la fois agréable au gout, bienfaisante, et fort estimée dans le pays.

SCORSONERE.

SCORSONERE ou *salsifis noir*, est une plante vivace, qui a une racine charnue, d'environ un pouce de grosseur et d'un pied de longueur ; une tige haute quelquefois de deux pieds, fistuleuse, rameuse, cannelée, velue ; les feuilles alternes, ovales, velues, les racines très-rapprochées ; les fleurs jaunes, solitaires à l'extrémité des rameaux.

Culture.

On en sème la graine en mai pour en manger la racine l'automne et en août pour en avoir le printemps suivant.

Il faut à la scorsonère une terre légère, un peu humide, profondément bêchée et amendée, avec du terreau bien pourri ; on la sème en rayons écartés de huit à dix pouces ; elle est longtemps à lever, si on ne la fait pas tremper dans de l'eau tiède, et elle demande des arrosements.

Lorsque le plant a trois ou quatre feuilles, on l'éclaircit de manière à laisser deux pouces de distance entre chaque pied ; on bine trois ou quatre fois durant l'été.

Elle se cueille et préserve comme les autres plantes pivotantes : elle peut rester en place l'hiver, si on a la précaution de la couvrir l'automne avec des branches de sapin.

Proprietes et usages.

La racine de la scorsonère est un aliment agréable, sain et nourrissant, elle se cuit et se mange comme le salsifis et a les mêmes vertus.

TOPINAMBOUR.

TOPINAMBOUR plante vivace, tubéreuse, peu connue en Canada où elle mérite d'être cultivée en raison des avantages qu'elle procure et de ses qualités, puisqu'elle brave les gelées du plus rude hiver et procure de bon printemps une nourriture saine aux hommes et aux animaux.

Culture.

Elle se cultive comme la patate, et comme elle, on la coupe par morceaux que l'on met dans des sillons faits à la charrue, ou à la pioche; on laisse la même distance entre les sillons et les pieds du topinambour que pour les patates; on fait pareillement suivre la charrue par deux petits garçons, dont l'un jette les morceaux et l'autre les couvre avec un râteau, en pulvérisant la terre.

Quant le plant a six pouces de hauteur, on le renchausse soit à la charrue, soit à la pioche; on le bine, on le sarcle et on l'éclaircit de manière qu'il reste un espace de neuf à dix pouces entre chaque pied.

On en cueille une partie l'automne pour le besoin et on laisse le reste en terre jusqu'au printemps suivant, où il est d'une grande utilité pour les hommes et les bestiaux.

Proprietes et usages.

Le topinambour est un des p'us robustes végétaux; il ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni la chaleur; il s'accommode du meilleur comme du plus mauvais sol; on ne connaît pas d'insecte qui lui nuise, ni de maladie qui ralentisse sa végétation : il est donc précieux sous

ces rapports et mérite que sa culture soit plus étendue dans le pays qu'elle ne l'est ; si on ajoute à cela qu'il assure dans les disettes une subsistance pour l'homme et le bétail, que ses tiges peuvent servir d'échalats, à chauffer le four, faire bouillir la marmite, on doit s'attendre que les cultivateurs éclairés adopteront sa culture.

On fait bouillir le topinambour dans l'eau, avec un peu de sel pour l'usage des hommes et des animaux ; sa tige desséchée au soleil est mise en bottes ; se préserve dans les bâtiments et sert à nourrir les moutons, ou à faire du feu.

RESUME DES CULTURES SPECIALES.

TELLE est la totalité des végétaux les plus communs et les plus utiles, dont j'ai cru devoir recommander la culture par les élèves des écoles élémentaires dans les campagnes, pour en répandre la connaissance d'un bout du pays à l'autre, par leur entremise, lorsqu'ils deviendront pères de famille. La description que je donne de chacune pour les faire connaître, les procédés pour les cultiver, l'usage que l'on doit en faire sont décrits dans des termes si simples, que je me flatte qu'ils seront entendus de tout le monde et que leur culture sera adoptée à cause des moyens de subsistance qu'ils procurent et des remèdes faciles et peu dispendieux qu'ils offrent pour la préservation de la santé et la guérison des maladies, auxquelles les cultivateurs sont le plus ordinairement sujets.

Plantes de couches chaudes ordinaires.

Sept ou huit jours ou plus, après la construction des couches chaudes, on enfonce la main

dans le terreau et si on peut en supporter la chaleur on le pulverise et on sème le plus ordinairement les plantes suivantes pour répiquer en place le printemps. — Céleri. — Chicorée.— Choux.—Citrouille.—Concombre.—Laitues.— Melons. — Oignons.—Poireaux. — Raves.—Tabac.—Piment.—Absinthe.—Ache.—Ail—Angélique.—Anis.—Arroche ou belle-dame.— Artichaux. — Asperges. —Basilic. — Baume.— Bette.—Betterave. — Blé-d'inde.—Bourache.— Buglosse.—Capucine.—Cardon.—Carotte.—Céleri. — Cerfeuil.—Champignon. — Chicorée.— Choux.—Ciboule.—Citrouille.—Cive.—Cocklearia.—Concombre —Corne de cerf.—Cresson. —Echalotte.—Epinards.—Fenauil.—Fèves. — Haricots. — Hysope. — Laitues. — Lavande.— Lentille.—Mâche ou poule grasse marjolaine. Mélisse ou Citrouille.—Melon.—Mille.—Moutarde.—Navet.—Oignon.—Oseille.—Panais — Persil. — Piment. — Pimprenelle —Poireau. — Pois.—Pommes de terres ou patates.—Pourpier. Radis.—Raves.—Raifort. — Reglisse.—Roquette.—Rue.—Salsifis.—Sariette.—Sauge.—Soleil —Tabac.—Thym.—Tomate.—Violettes.

Les mêmes plantes que ci-contre peuvent se semer l'été, mais particulièrement les suivantes pour en avoir toujours de nouvelles.—Cerfeuil.—Chicorée.—Choux d'hiver.—Ciboule.— Cive.—Cornichons.—Epinard.—Fèves.—Haricots.—Laitue.—Mâche.—Navet, le 18 juillet.— Pois.—Pourpier.—Radis.—Raves.—Raifort. —

Plantes qui se transplantent.

Les plantes suivantes se transplantent.— Absinthe.—Ache. — Artichaut. — Asperges.— Basilic. — Bourache.—Buglosse.—Capucine.—

Cardons.—Céleri. — Chicorée. — Choux.—Ciboule. — Citrouilles. — Cive. — Concombre.—Fraisier. — Hysope.—Laitue. — Marjelaine. — Melon.—Oignon.—Oseille.—Piment.—Pimprenelle. — Poireau.—Radis. —Raves.—Raifort.—Reglisse.—Rue.—Sauge.—Tabac.

Plantes dont les racines ou les feuilles se taillent.

On peut couper une partie des feuilles et des racines des plantes suivantes en les transplantant.—Artichaut.—Céleri.—Ciboule.—Cive.—Oignon.—Poireau, etc.

Mais on ne doit que rafraîchir les racines des suivantes, sans toucher aux feuilles.—Basilic. Bonne-dame.—Bourache.—Buglosse.—Capucine. — Chicorée. — Citrouille.—Concombre. — Choux—Fraisier — Laitue.—Marjelaine. —Melon.—Oseille. — Pourpier.—Radis.—Raves. — Sariette.—Violette.

Il ne me reste qu'à former un calendrier des travaux à exécuter chaque mois de l'année et à suggérer la manière dont on doit en faire usage pour y parvenir sans trouble et sans dépense.

JANVIER.

COMME on ne peut jardiner durant ce mois, la terre en Canada étant couverte de neige et souvent gelée à plusieurs pieds de profondeur, il faudra commencer à dresser et charroyer les bois que l'on a tirés de la forêt le mois précédent ; les faire sécher en les exposant à l'entour et au-dessus du poêle, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être travaillés.

Le cultivateur fera les instruments de jardi-

nage, dont on a coutume de faire usage dans le pays, comme des brouettes, des boyards et des hottes ; des échelles, des râteaux, des fourches, des manches de haches, de pioches, de bêches, des cribles pour sasser la terre, des vans pour nettoyer les graines, et des claies et des paillassons pour couvrir les plants ; enfin il ébranchera et affilera les rames pour les pois et les fèves ; fera des plantoirs, des rouleaux pour enrouler des cordeaux et des paniers d'osier ou de saule.

On ne sème rien l'hiver, à moins qu'on ait une serre-chaude dans laquelle on sème de salades et leurs garnitures comme des Laitues. —Cressons.— Raves.—Pourpier.—Chicorée.— —Cardons.—Cerfeuil.— Mâche. — Poireaux.— Oignons.

FEVRIER.

ON ne peut encore jardiner pendant ce mois pour les mêmes causes ; en sorte que l'on continuera les ouvrages non finis le mois précédent ; on examinera les chassis des couches, les vitraux, on remplacera les vitres cassées et on mastiquera les nouvelles et anciennes vitres, si besoin est.

Sur la fin du mois, le cultivateur aura soin de se précautionner de fumier de cheval chaud, de le faire transporter près du lieu où il se propose d'ériger les couches et de le faire mettre en tas pour conserver sa chaleur.

Dans le voisinage immédiat des villes il peut être avantageux de commercer pendant ce mois la construction des couches chaudes en suivant les instructions qui ont été données dans ce volume.

En février, on fait les mêmes semis qu'en janvier, en outre ceux des Epinards.—Persils. —Echalottes.—Ail.—Concombres. — Céleri.— Choux.—Capucine.—Bazilic.

MARS.

EN Canada le climat est si dur, et particulièrement dans le district de Québec, qu'on ne jouit des fruits du jardinage que daus l'automne, à moins que l'on n'élève des plants, sur couches chaudes, pour les repiquer en mai,en pleine terre, et avancer par ce moyen la jouissance.

Il faudra donc vers le quinze de Mars pelleter et charroyer la neige amoncelée sur le terrain destiné à établir les couches, aussitôt la neige enlevée, on fera les Couches Chaudes.

En mars, on fait les mêmes semis qu'en février, et en outre ceux des Melons.—Carottes. —Choux.—Citrouilles.—Champignon.

AVRIL.

RAREMENT dans le district de Québec, on fait les semis, et repiquage dans les jardins, pendant ce mois ; si on en fait il faut avoir grand soin de les abriter, soit avec des vitraux, paillassons, ou des branches de sapin ; mais cela ne peut pas empêcher qu'on ne doive nettoyer avec les rateaux, les parties de terre découvertes, débarrasser des neiges celles qui ne le sont pas tout à fait, soit en pelletant,soit en les enlevant avec des berlines. Il faut faire des rigoles pour égouter les eaux, redresser les arbustes, couper net les branches cassées par le poids de la neige et des glaçons. Il faut encore

bêcher, faire des fosses pour les couches chaudes et sourdes, aussitôt que possible, réparer les clôtures, les haies et surtout veiller attentivement les couches chaudes faites dans le mois dernier, les semer, si elles ne l'ont pas été ; si elles l'ont été et que les plants soient levés, il faut les éclaircir, les airer en entre-ouvrant les chassis, si le soleil donne dessus ; les refermer aussitôt que le soleil est dépassé et les abriter soigneusement pour la nuit.

MAI.

CE n'est réellement que dans ce mois qu'on commence et qu'on finit en Canada, les semences et plantations dans les jardins surtout dans le bas du fleuve ; c'est pour quoi on ne doit pas perdre un moment ; car la belle saison est aussi courte qu'elle est tardive. On doit donc s'empresser, pour y parvenir, de labourer, bêcher, piocher, rateler, dresser les plates-bandes et les planches des quarrés, dès que la terre est assez dégelée pour cela ; tenir tout prêt pour les semis et les repiquages, que l'on doit faire entre le dix et le 20 du mois ; et comme les écoles fourniront un nombre considérable d'élèves pour exécuter ces différents travaux, on peut espérer les voir terminer dans cet espace de temps. Ce sera au maitre à distribuer la besogne aux élèves, d'après la force et la capacité de chacun, d'être lui-même à leur tête, de les surveiller et de les encourager.

Dans la saison des travaux, les exercices de l'école seront suspendus, et les heures fixées pour les classes seront employées à ces travaux.

Le cultivateur en ayant recours à ce qui dit sur chaque plante qu'il fera semer et repiquer, trouvera prescrite la manière de procéder pour chacune, et devra l'observer strictement. On doit, dans les premiers jours de ce mois, tailler les arbres et arbustes que l'on peut avoir, réparer les haies et les clôtures, afin d'éviter les dommages que les animaux peuvent occasionner, si elles ne sont pas en bon état.

Plantes qui ne se repiquent pas.

Les plantes suivantes se sèment en place et ne se repiquent pas.—Ail.—Angélique.—Anis. —Arroches.—Asperge.—Baume.—Bette.—Betterave.—Blé-d'Inde.— Carotte.—Cerfeuil.—Champignon.— Cresson.—Echalotte.—Epinard.—Fenouil.—Fêves.—Haricot.— Lavande. — Lentille.—Mâche.—Milisse.—Moutarde.—Navet.—Panais.—Persil.—Pois.—Pomme de terre.— Pourpier.— Roquette.—Salsifis.— Sariette.—Tomate.

JUIN.

N continue, durant ce mois, à répiquer le reste des plants élevés sur les couches chaudes et on sème de nouveau des raves, des cives, des laitues, des garnitures de salades, du cresson, de la moutarde, de la pimprenelle et des épinards; même des pois et des fêves pour manger en vert. Pendant un temps pluvieux, ou peu après ou sarcle, on éclaircit, on bine, on butte les pois, les fêves, le blé-d'inde, les topinambours, et autres plantes. On rame les pois, les fêves, on échenille les arbres et arbustes, enfin on pourvoit à tout. Si on est proche d'une ville, ou village populeux, on envoie porter aux mar-

chés, dans les paniers par les plus sages élèves, les produits du jardin, pour les y vendre et l'argent est remis aux syndics.

JUILLET.

DANS les premiers jours de ce mois, on fauche le foin des allées du jardin, on le fane, et on engrange.

On peut, dans les premiers jours de ce mois, semer des navets et des graines de concombres pour cornichons ; aussi des chicons, de la chicorée et des petites fournitures de salades.

Les sarclages, les binages et les buttages se renouvellent.

On cueille, on arrose matin et soir pendant tout le mois, à moins qu'il ne survienne de la pluie.

On porte les produits aux marchés. On continue à tenir tout en bon état.

AOUT.

ON sème, dans les premiers jours de ce mois, des raves, des radis, des navets pour l'hiver, comme il est consigné à chacun de ces articles ; ensuite des panais, des scorsonères, des carottes, des poireaux et des cives, qu'on laisse en place jusqu'au printemps suivant Ils y passent l'hiver et même grossissent, si, comme je l'ai recommandé, on les abrite à l'approche de la neige. On continue la cueillette et vente. Vers le quinze du mois on met en place les oignons de narcisses, de jonquilles, de tulipes, &c. ; on sème des graines de pieds d'alouette, de pavots, de coquelicots, d'immortelles, de barbeaux, et

d'autres fleurs en état de supporter la rigueur de l'hiver.

Ces semis doivent se pratiquer sur une terre bien ameublie et fraiche. Des arrosages fréquents sont nécessaires pour assurer une prompte germination.

SEPTEMBRE.

ON plante les fraisières, si on ne l'a pas fait le mois précédent.

On fait les marcottes d'œillets, dans les premiers jours de ce mois, et on les met dans des pots pour les conserver l'hiver. On commence à rentrer les plantes qui doivent passer l'hiver à l'abri.

On doit labourer, bêcher, ou piocher les carrés et planches à fure et messure qu'on les récolte.

On doit semer en septembre, le Cerfeuil.—Chicorée.—Cresson.—Laitue romaine.—Navet.—Oignons.—Poireaux.—Radis.—Raifort.—Raves.

On doit aussi replanter des Ails.—Carottes.—Echalottes.—Oignons.—Patates.—Poireaux.

OCTOBRE.

DÈS les premiers jours de ce mois, dans le district de Québec, on doit s'empresser d'enlever et mettre à l'abri, dans les hangards, caves, caveaux et fosses, les fruits du jardinage, se précautionner de branches de sapin pour couvrir les plants qui peuvent résister dehors à la rigueur de l'hiver; parce qu'elles retiennent les premières neiges qui tombent, et préservent les plantes des fortes gelées.

On ramasse les rames qui ont servi aux pois et aux fèves; on met des tuteurs aux jeunes arbres et arbrisseaux, et on les y attache avec des liens de paille; on nettoie, on serre les instruments aratoires, on met tout à l'abri, et comme on dit, en hivernement.

On fait les mêmes semis qu'en septembre, il faut les couvrir à l'approche des gelées fortes de paille longue ou de litière sèche qu'on lève peu à peu au printemps. Le reste de l'automne on ne sème plus rien, mais on prépare la terre pour le printemps suivant en labourant, dossoyant et fumant.

NOVEMBRE.

ON doit commencer, dans ce mois, à visiter les légumes dans les caves et caveaux; on doit ôter ceux qui sont pourris, ainsi que ceux qui menacent de l'être dans peu; on change la paille si elle est humide, et on bouche les soupiraux, à moins que la chaleur ne soit trop grande.

DECEMBRE.

PENDANT ce mois, par un beau temps, le cultivateur aura soin d'aller dans la forêt, pour y couper les bois propres à faire les instruments usités pour les jardins, ainsi qu'à les réparer; des rames pour les pois et fèves, des manches de haches, de pelles, de pioches, de rateaux; du bois pour les brouettes, les berlines, les boyards, les vans, les échelles et les sabots; d'autres bois enfin pour les hottes, les paniers et les claies.

La maitre doit avoir une attention particulière à tenir ses élèves constamment sur le qui

vive, leur procurer journellement, au moins très souvent, de l'ouvrage, tantôt hors de la maison, tantôt dedans, le printemps et l'été dans le jardin, l'automne et l'hiver dans la forêt, ou l'attelier, tant pour la conservation de leur santé que pour l'intérêt de l'établissement ; il fera scier le bois, le fendre et entrer, ouvrir les chemins d'hiver, et charroyer les neiges, faire et réparer les outils du jardinage dans l'attelier, balayer l'école, épouster les bancs ; enfin tenir tout en état.

REGLEMENTS GENERAUX.*

Admission.

TOUS garçons, depuis l'âge de six ans jusqu'à douze, seront admis dans les écoles élémentaires des campagnes, sur un mandat d'un des syndics, qui mentionnera le nom et surnom de l'enfant, son âge, le temps qu'il doit faire et le prix que ses parens doivent payer annuellement, afin que le maitre l'inscrive dans le livre qu'il doit tenir des élèves qui lui sont confiés.

Appel.

L'appel des élèves se fera matin et soir, et leur présence, ou absence, sera notée.

Heures D'Ecole.

L'Ecole commencera le matin, à neuf heures, et finira à midi.

---

* Bien que ces règlements n'aient plus leur actualité nous ne croyons pas devoir les omettre, afin de montrer quel était le but de la publication du Traité d'Agriculture pratique par M. Perrault.

Elle s'ouvrira, l'après midi, à deux heures, et finira à cinq heures, le printemps et l'été et à quatre heures l'automne et l'hiver à moins que les élèves ne soient employés à quelques travaux.

Diner.

Il sera permis aux enfants qui auront apporté leur diner de le manger dans la salle de récréation.

Prieres.

La prière se fera le matin,en français, avant l'ouverture de l'école, ou le commencement du travail, et l'après-midi,en latin,aussitôt l'école ou le travail finis.

Catechisme.

Tous les samedis, l'après midi, on fera le catéchisme, au lieu de l'école ; à moins que les travaux du dehors ne pressent.

Dimanches.

Tous les élèves seront tenus d'assister aux offices de l'église paroissiale et au catéchisme. Il serait à désirer qu'il leur fût désigné un endroit particulier, où ils se tiendraient, et où le maitre veillerait à leur bon comportement.

Confession.

Le maître dispensera les élèves de venir à l'école le jour qui sera fixé pour la confession, à moins que monsieur le curé n'ordonne qu'elle aura lieu à l'école même.

Communion.

Ils seront aussi exempts d'y venir lors des exercises pour la première communion.

Certificat.

Tout élève qui aura fait le cours entier d'éducation élémentaire, mentionné dans ce traité, aura droit d'avoir du maître un certificat, qui le constatera, et certifiera en même temps s'il a été fait avec diligence et succès, et si l'élève a été docile et honnête.

Cours d'Education.

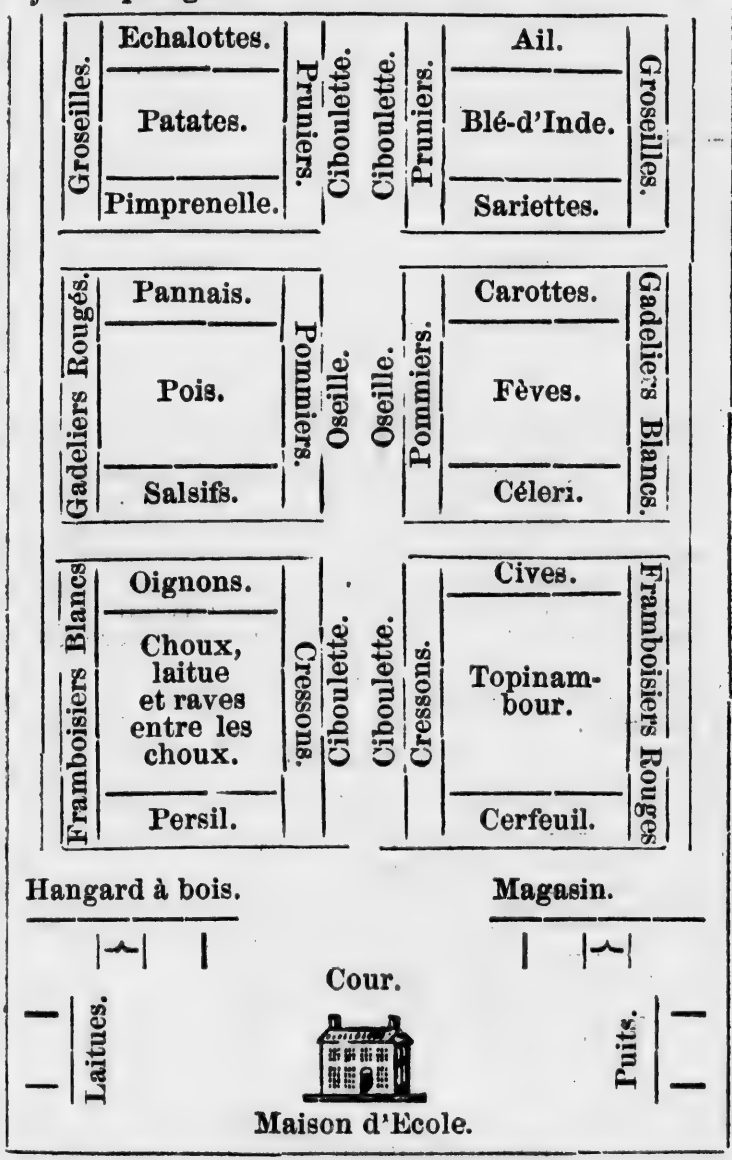
Le cours d'éducation élémentaire dans les campagnes sera conforme, soit à celui des garçons, soit à celui des filles dans les écoles établies dans le faubourg St. Louis par M. Perrault.*

---

* Perrault (Joseph François) en son vivant protonotaire du district de Québec, un des plus beaux caractères auxquels Québec ait donné le jour, était fils d'un traitant puissant, dont les affaires s'étendirent aux colonies anglaises et à St. Domingue. Quand il se livra à l'étude, il y avait peu de livres dans le pays; il en copia ou en fit copie, en traduisit ou compila d'autres. Il troduisit le juris-consulte anglais Burns, la *Lex Parlamentaria* de George Petyt, donna un catéchisme des règles parlementaires, des extraits des régistres du conseil supérieur et de la prevôté, dédiés à Sir Francis Nathaniel Burton, un abrégé d'histoire du Canada, un traité d'agriculture et un système d'éducation, sans parler de son *Autobiographie* dédiée à Lord Aylmer, et de grand nombre de manuscrits reliés. Il fonda des écoles d'après le système de Lancastre et des fermes modèles. Malheureusement les livres de M. Perrault sont écrits sans aucune pureté ou correction de langage. Il paraît cependant qu'il faut faire exception pour son traité de la petite et de la grande culture couronné par la société d'horticulture de New York; car, dit le savant Pascalis, dans son rapport: "Il paraît tirer la philosophie de son art d'une longue expérience."

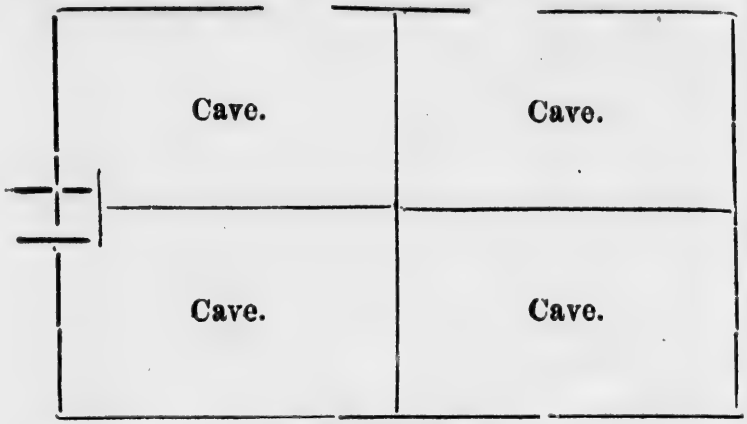
1ère Planche

Représentant la distribution d'un terrain d'un arpent de large sur deux de long, avec une maison d'école élémentaire de campagne, ses dépendances et un jardin potager.



2ème PLANCHE.

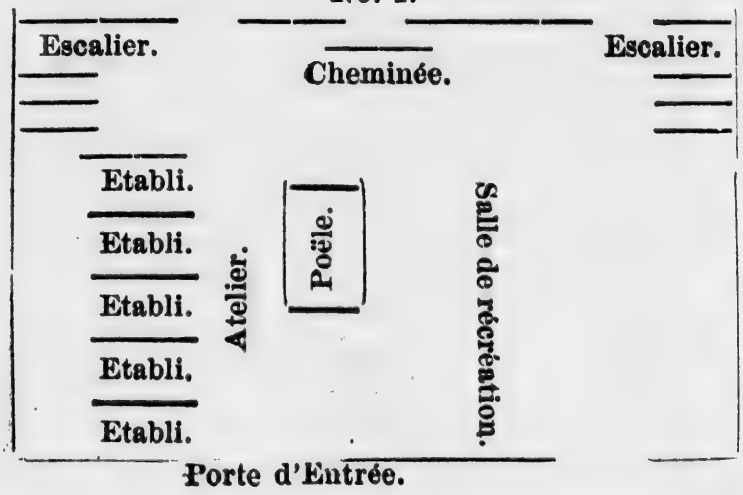
Fondation d'une école élémentaire de campagne, de trente pieds carrés.



3ème PLANCHE.

Intérieur d'une école élémentaire de campagne, de trente pieds carrés. No. 1 contient dans le bas à gauche, en entrant, cinq établis pour y faire travailler les élèves et le reste pour une salle de récréation. No. 2 contient deux galeries, entre lesquelles il y a une ouverture de six pieds, formant un second étage pour la salle d'étude, où sont placés six rangs de bancs et pupitres sur six de hauteur, qui peuvent contenir chacun sept enfants, en tout 252 écoliers.

No. 1.



No. 2.

Estrade.

DE LA

On sèm
couche ch
dans la be
il en périt
tige grossi
pyramide
fleurons de

On sèm
plate-band
être trans
assez fort
de bluet s

C'est u
demande
bordures
et la fleur
et dure l
traces.

Cette p
et peu de

DE LA CULTURE DES FLEURS

LES PLUS ORDINAIRES.

Amaranthe.

On sème la graine en mars et avril sur une couche chaude ou en pot, on la met en place dans la belle saison, autrement elle languit et il en périt beaucoup. Sa beauté est dans une tige grossie droite et ferme surmontée d'une pyramide de velour cramoisi fin dont les petits fleurons de la crête sont serrés.

Ambrette.

On sème cette plante en automne sur une plate-bande bien opposée sur une couche pour être transportée en motte, quand le plant est assez fort, ses fleurs composées comme celles de bluet sont odorantes.

Argentine.

C'est une plante rampante et vivace, qui demande un terrain sec dont on peut faire des bordures ou des tapis, la feuille en est argentée et la fleur, très-abondante, paraît au printemps et dure longtemps, elle se multiplie pour ses traces.

Auricule ou oreilles d'ours.

Cette plante demande une bonne terre de soir et peu de soleil. L'été pour en faire des élèves,

il faut recueillir, les graines des plus belles plantes, cette graine est renfermée dans de petites coques qui, naissant de l'œil dès que les temps sont jaunes, elles s'ouvrent et la graine se perd, il faut être attentif à la cueillr, on sème la graine l'automne et elle ne lève que le printemps, elle se multiplie par éclats de pieds.

La fleur est reputée belle quand elle est petite, qu'elle a l'œil rond et que les pointes qui portent les étamines sont bien séparées les unes des autres.

Balsamine.

Au printemps, on la sème sur une couche et la met en place dans la belle saison à un pied de distance l'une de l'autre dans une terre bien ameublie par du terreau et bien labourée, il y a des balsamines à fleurs blanches et roses de violettes panachées, d'autres toutes blanches ou toutes rouges ; on ne cueille la graine que de celles qui sont doubles, comme la coque s'ouvre d'elle-même, il faut, quand on récolte, la graine y faire grande attention.

Basilic.

Plante odorante qui se multiplie par graines semées en mars et avril sur couche quand le plant est en état, on le repique dans des pots on doit le garantir du soleil jusqu'à ce qu'il soit repris, et ensuite on l'y expose et on arrose donc souvent, cette plante périt dès que les fleurs sont passées, il faut la soigner jusqu'à sa maturité des graines.

Belle de jour.

Cette plante, ainsi nommée parce qu'elle ne l'ouvre qu'au soleil et qu'elle se ferme sur le

soir, est annuelle, elle se lève à la hauteur d'un pied, dure près d'un mois en fleur et se sème au printemps en place à 12 ou 15 pouces de distance.

Belle de nuit.

Cette plante ainsi nommée parce que sa fleur ne s'ouvre que sur le soir, est annuelle; elle se sème au printemps en place en pot. Il y a des belles de nuit panachées, cramoisies, jaunes et blanches.

Bourache.

Plante annuelle qui se produit de graines semées ou par elle-même ou à dessein.

Bouton d'or et bouton d'argent.

Ils sont des plantes vivaces qui commencent à paraître en mai. Ces plantes se multiplient par les racines qu'on retire tous les trois ans dans l'automne et qu'on met en place avec un petit baton qui indique l'endroit, afin de les manger en léchaut.

Buglosse.

Plante vivace qui se multiplie d'elle-même ou de pieds éclatés ses fleurs qui paraissent au printemps sont d'un cler céleste.

Camomille odorante.

Est une plante vivace qui se multiplie par pieds éclatés, on ne cultive dans les jardins que celles à fleurs doubles.

Coquelicot.

On ne cultive que celles à fleurs doubles et on arrache les simples, il suffit l'automne de jeter de la graine sur terre et d'y passer le râteau, on n'en repique pas le plant.

Croix de Jerusalem.

Il y en a de simples et de doubles, toutes les deux sont vivaces, elles se multiplient par graines et par pieds éclatés, elles donnent des fleurs en juillet et août d'un rouge ponceau ou écarlate.

Geranium.

Il y a plusieurs variétés et espèces de cette plante qui aime beaucoup l'air et très-peu d'eau, toutes se multiplient de graines ou de boutures qui se font à la fin de mai, et reprennent facilement ; tous les géramiums commencent à fleurir en juin et durent jusqu'aux gelées dont il faut les garantir. Les plus beaux sont les géramiums à fleurs couronnées dont la couleur est lilas, celui dont la fleur est d'un très-beau couleur de rose, celui à feuilles panachées qui produit une fleur rose, celui à feuille de mauve dont les feuilles sont ponceau, le plus beau est celui à feuilles couronnées dont la fleur est d'un carmin magnifique qui fleurit tout l'été et l'hiver dans une serre, enfin il y a le géranium triste dont la fleur petite couleur de soufre et violet brun n'a aucune odeur pendant le jour, mais qui, mise dans l'intérieur mêlée de gérafle, qui embaume.

Giroflee.

Plante moyenne bis-annuelle ou très-annuelle, il y en a de simple et de double, à fleur blanchie, violet rouge et jaune, on sème la graine en mai en pleine terre ou sur couche en avril, et on risque le plant à une distance de 12 à 15 pouces ; on le mouille souvent et on le fait avancer de manière qu'il marque en septembre, alors on connaît les pieds à fleur double

qu'on sème avec soin en motte et qu'on plante dans des pots remplis de bonne terre, on les met à l'ombre, on les arrose jusqu'à ce qu'ils aient bien repris, ensuite, on les met en bonne exposition afin de les rentrer le plus tard possible dans la serre, car cette plante craint plus l'humidité que le froid et la sécheresse.

Hellebore.

Il y en a de noir, de blanc, et d'hiver. Le premier se multiplie par ses œilletons séparés en automne, le second par ses racines éclatées, ainsi que le troisième le plus agréable est celui qu'on appelle *rose de noël*, qui fleurit en mars, et porte des fleurs rosaciées en dehors et blanches en dedans.

Heliotrope.

On le multiplie de graines, de marcottes et de boutures au printemps, on sème dans une terre légère la graine qu'on couvre très-peu et qu'on entretient dans l'humidité, on coupe les branches et on les couche pour en faire des boutures qui reprennent facilement. Cette plante fort délicate a besoin de chassis pour passer l'hiver, elle ne demande que de médiocres arrosements et du soleil. La fleur exhale une odeur de vanille fort agréable.

Immortelle.

On la sème de graine en pleine terre et bordure, il y en a de blanches, de violettes, de gris de lin, et de jaune, celle d'Amérique est vivace et se multiplie par drageons le printemps ainsi que l'automne.

Iris.

Il y en a de bulbeaux et de racines, ils se

multiplient par leurs racines éclatées, tous fleurissent le printemps.

Julienne.

Cette plante demande une terre substantielle, elle se multiplie aisément de pieds éclatés ou de boutures.

Lupin.

Espèce de bois, c'est une plante annuelle qui se sème en mai et fleurit en août, il y en a à fleurs blanches, blancs roses et jaunes.

Marguerite.

Petite plante vivace qui se met ordinairement en bordures, et qu'on multiplie le printemps ou l'automne en éclatant ses pieds, il y en a de blanches, de rouge pâle, de panachée et de rouge foncé.

Mauve.

Cette plante annuelle ne produit un bel effet que dans les grands parterres. Sa graine se sème en mai et produit des feuilles larges et d'un beau vert qui portent des fleurs couleur de pourpre.

Miroir de Venus.

Plante annelle et basse qu'on sème le printemps en bordures et qui donne en août des fleurs d'un rose foncé.

Muguet ou lis des vallees.

Plante vivace qui aime l'ombre, ce qui se multiplie par ses racines

Œillet.

Plante vivace qui se multiplie de graine de marcottes et de boutures, la graine se sème en septembre clairement sur une couche éteinte

qu'on recouvre de terre tamisée, on arrose souvent et légèrement en pluie fine. Quant le plant a 9 ou 10 feuilles,on le lève avec précaution de peur de rompre les racines, et on les repique en tous sens à 6 ou 7 pouces sur des plantes destinées à cet effet, on les abrite comme il faut pour l'hiver, l'année suivante, ils fleuriront et on multipliera les belles espèces par les marcottes en août et septembre. On choisit les plus beaux œilletons qui ne paraissent pas disposés à monter en fleur, et on les nettoie des feuilles sèches ou jaunes, on laisse un ou deux nœuds, on coupe toutes les feuilles à moitié au moins de leur longueur. On couche en terre, ces œilletons en les couvrant de terre bien meuble, et on les assujettit avec de petits crochets, on les mouille fréquemment en évitant d'arroser la plante mère. Le printemps, on sépare ses marcottes sur pied et on les met en pots ou en pleine terre. En pleine terre ils exigent des arrosements au besoin et à être préservées l'hiver des neiges, des pluies et de fortes gelées. Les boutures se font avec des œilletons coupés en marcottant, on en taille les feuilles, on fend le bas de la tige en deux ou en quatre jusqu'au dessus d'un ou deux nœuds, on expose au soleil ces boutures jusqu'à ce qu'elles soient fanées, ensuite on les jette dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien ranimées ; enfin on les plante dans une bonne terre meuble et on les mouille très-souvent et les abrittant du soleil jusqu'à ce qu'elles soient bien enracinées, un bel œillet ne doit pas avoir de dents, ses couleurs doivent être distinctes, et les plus beaux en ont trois.

Œillet de la Chine.

Cette plante quelquefois très-annuelle se propage par semences mises au printemps en pleine terre ou mieux sur couches, il lui faut des arrosements. Le même individu donne quelquefois des fleurs simples et l'année suivante des semi-doubles à vice-versa. Les fleurs larges de 12 à 16 lignes sont veloutées et très-brillantes.

Œillet poete.

Il se multiplie de graines et de pieds éclatés le printemps, il fleurit en bouquets dont chacun est composé de plusieurs petits œillets qui, en s'épanouissant, ont l'air de ne fournir qu'une même fleur.

Œillet d'Inde.

On le sème sur couche au printemps, ou dans une terre bien préparée quand le plant est assez fort, on place. Sa fleur est d'un beau jaune éclatant coupé de bandes veloutées d'un aurore très-foncé.

Passe-rose.

Plante vivace qui se sème au printemps en pépinière jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour être mis en place, il ne fleurit que la seconde année, il faut la renouveler rarement, les vieux pieds donnent de belles tiges, les variétés des couleurs sont le blanc, le cerise, le blanc, le soufre, le jaune, le cramoisi, le rose couleur de chair et puce.

Pavots.

Cette plante ne souffre pas sa transplantation, il faut en semer la graine en place le

printemps, et mieux l'automne et éclaircir le plant lorsque les fleurs paraissent, afin d'en conserver que les belles, comme celles couleur de foi, blanches, rose, cramoisi, rouge brun ou puce, gris de lin, panachées, etc.

Pensee.

Il y en a d'annuelle et de vivace, la première sans aucun soin se sème et se multiplie d'elle-même, la seconde qui craint le soleil, et qu'il faut rentrer l'hiver dans la serre, se multiplie par la séparation de ses pieds.

Pied d'alouette.

Cette plante a deux espèces, l'une annuelle, et l'autre vivace, la première qui offre un grand nombre de variétés par les couleurs de ses fleurs doubles ou simples, se multiplie de graines semées en place le printemps et l'automne, l'autre par la séparation bis annuelle ou très-annuelle de ses racines à la fin de l'été, ses fleurs sont bleues simples de la même forme, mais bien plus grosses que celles du pied d'alouette ordinaire.

Piment.

On en sème la graine en avril, sur couche ou sous cloche ; quand le plant est assez fort, on le pique en place ou en pot à une belle exposition pour en hâter la maturité.

Pivoine.

Plante vivace qui, vers la fin du printemps, donne une fleur rouge, cramoisi, n'exige aucun soin, mais une bonne terre, on la multiplie par semences, mais bien mieux par ses pieds éclatés au commencement de l'automne, elle ne fleurit alors que la seconde année.

Poids d'odeur.

Il est annuel, on le sème au printemps, et on le rame.

Primevère.

Il y en a de simple et de double, la simple se multiplie de graines semées au commencement de l'automme ou au printemps, à l'ombre ou de racines étalées après la floraison, la double se multiplie dans le même temps des racines éclatées. Cette plante qui aime l'eau donne des fleurs qui offrent des variétés très-agréables, qui produisent un très-joli effet en bordures ou en massif.

Reine Marguerite.

Plante annuelle qu'on sème le printemps en bonne terre, douce ou mieux sur couche pour l'avancer, on repique le plant en place, il y en a de simples, de doubles, de blanches, de gris de lin, de violettes, de panachées et de couleur de chair.

Reseda.

On séme la graine de cette plante basse et annuelle en pleine terre, le printemps et même l'été, et on en repique le plant si on veut.

Rose d'Inde.

On sème la graine de cette plante annuelle le printemps sur couche, ou dans une terre bien terreautée, et on repique le plant en place à 12 ou 15 pouces de distance, on ne doit cultiver que les doubles, dont les fleurs sont d'un beau jaune et bien faites.

Sauge.

Il y a plusieurs sortes de sauges qui se multiplient de graines ou de racines, elles font un

bel effet en bordures, on les relève tous les trois ans pour éclater les pieds devenus trop touffus.

Scabieuse.

Cette plante annuelle et souvent très-annuelle, se sème le printemps en place, elle demande de fréquents arrosements, elle se lève parmi les feuilles des tiges, au haut dequelless sont des fleurs en rose d'un pourpre noir, qui paraissent au milieu de l'été.

Soleil, ou Tournesol.

Il y en a d'annuels simples et doubles, et de vivaces. Les annuels se multiplient de graines semées au printemps et de plants mis en place quand il est assez fort. Les vivaces se multiplient en séparant les pieds, le printemps ou l'automne ils fleurissent en août.

Souci.

Au printemps, on sème la graine de cette plante pour en repiquer le plant quand il est assez fort, il y en a de deux couleurs. Les unes sont aurore foncé, et les autres d'un jaune plus pâle.

Trefle.

Il est propre à faire de jolis gazons, on le sème en tout temps, mais mieux le printemps.

Verge d'or.

Plante vivace qui ne demande aucune culture et qui se multiplie par la séparation. Au bout de ses tiges sont des rameaux de fleurs jaunes, brillantes, qui paraissent en août.

Verveine.

Plante vivace qui se multiplie de graines de

boutures et de pieds éclatés. Ses fleurs sont bleues et durent une grande partie de l'année.

Violette,

C'est une plante vivace qui se multiplie d'elle-même, et de graines, il y en a de simples et de doubles, de blanches à fleurs doubles et la pourpre.

Comme la plupart des plantes mentionnées dans ce tableau ont de grandes vertus médicinales, on fera bien d'en cultiver avec soin, on jugera de leurs propriétés en examinant le tableau que j'en ai dressé.

TABLE DES MATIERES.

DE LA PETITE CULTURE.

Avant propos..... 3
A Messieurs les Membres des Sociétés d'Agriculture du Bas Canada..... 3
Choix du terrain..... 6
Distribution du jardin..... 7
Tableau des plantes cultivées 9
Ail..... 10
Culture..... 10
Propriétés..... 10
Asperge..... 10
Culture..... 11
Propriétés..... 12
Betterave..... 12
Culture..... 12
Propriétés et usages..... 13
Blé-d'inde..... 13
Culture 14
Propriétés et usages..... 15
Carotte..... 15
Culture..... 16
Propriétés et usages..... 17
Celeri..... 17
Culture..... 17
Propriétés et usages..... 18
Cerfeuil..... 19
Culture 19
Propriétes et usages..... 20

Chicorée..... 20
Culture..... 20
Propriétés et usages..... 21
Choux..... 21
Culture..... 21
Propriétés et usages..... 22
Ciboulette 23
Culture..... 23
Propriétés et usages..... 23
Cives..... 23
Culture..... 23
Propriétés et usages..... 24
Citrouilles..... 24
Culture..... 24
Propriétés et usages..... 24
Concombres 25
Culture..... 25
Propriétés et usages 25
Couches chaudes 26
Couches sourdes 27
Cressons..... 28
Culture..... 29
Propriétés 29
Echalottes..... 29
Culture..... 29
Propriétés et usages 30
Epinard 30
Culture..... 30
Propriétés et usages 31
Fèves..... 31
Culture 31
Propriétés et usages..... 33
Laitue 33
Culture..... 33
Propriétés et usages 34

Lentille..... 34
Culture..... 34
Propriétés et usages..... 32
Melon..... 35
Culture..... 35
Navet 37
Culture..... 37
Propriétés et usages 39
Oignons..... 39
Culture..... 39
Propriétés et usages 40
Oseille 40
Culture 41
Propriétés et usages..... 41
Panais..... 42
Culture..... 42
Propriétés et usages..... 42
Patate..... 43
Culture 43
Propriétés et usages..... 44
Persil..... 44
Culture 44
Propriétés et usages 45
Piment..... 46
Culture..... 46
Propriétés et usages..... 46
Pimprenelle 46
Culture 47
Propriétés et usages..... 47
Pois..... 47
Culture 48
Propriétés et usages..... 49
Raifort..... 50
Culture..... 50
Propriétés et usages..... 50

Raves..... 50
Propriétés et usages..... 51
Salsifis..... 51
Culture..... 51
Propriétés et usages..... 52
Sariette..... 52
Culture..... 52
Propriétés et usages..... 52
Sauge..... 53
Culture..... 53
Propriétés et usages..... 53
Scorsonère..... 54
Culture..... 54
Propriétés et usages..... 54
Topinambour..... 55
Culture..... 55
Propriétés et usages..... 55
Resumé des cultures spéciales..... 56
Plantes de couches chaudes ordinaires 56
Plantes qui se transplantent..... 57
Plantes dont les racines ou les feuilles se taillent..... 58
Calendrier des travaux..... 58
Janvier..... 58
Février..... 59
Mars..... 60
Avril..... 60
Mai..... 61
Plantes qui ne se repiquent pas..... 62
Juin..... 62
Juillet..... 63
Août..... 63
Septembre..... 64
Octobre..... 64
Novembre..... 65
Décembre..... 65

Règlements généraux..... 66
Admission..... 66
Appel..... 66
Heures d'école..... 66
Diner..... 67
Prières..... 67
Catéchisme..... 67
Dimanches..... 67
Confession..... 67
Communion..... 67
Certificat..... 68
Cours d'éducation..... 68
Distribution d'un terrain, 1ère Planche... 69
Fondation d'une école élémentaire, 2ème Planche..... 70
Intérieur d'une école élémentaire, 3ème Planche, No. 1..... 70
Intérieur d'une école élémentaire, 3ème Planche, No. 2..... 71

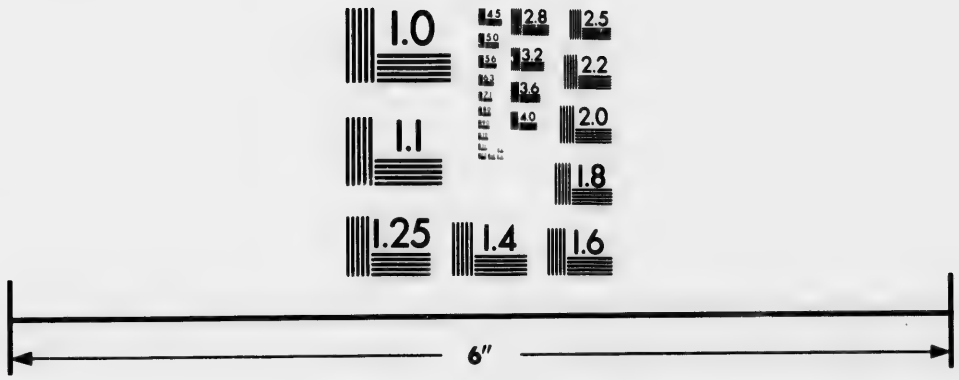
CULTURE DES FLEURS.

Culture des fleurs..... 72
Amaranthe..... 72
Ambrette..... 72
Argentine..... 72
Auricule ou oreilles d'ours..... 72
Balsamine..... 73
Basilic..... 73
Belle de jour..... 73
Belle de nuit..... 73
Bourache..... 74

Bouton d'or et bouton d'argent..... 74
Buglosse 74
Camomille odorante..... 74
Coquelicot 74
Croix de Jérusalem..... 74
Géranium..... 75
Giroflée..... 75
Hellebore..... 76
Helitrope..... 76
Immortelle..... 76
Iris..... 76
Julienne..... 76
Lupin..... 77
Marguerite 77
Mauve..... 77
Miroir de Venus..... 77
Muguet ou lis des vallées..... 77
Œillet..... 77
Œillet de la Chine..... 78
Œillet poëte..... 79
Œillet d'Inde..... 79
Passe-rose..... 79
Pavots..... 79
Pensée..... 80
Pied d'alouette..... 80
Piment..... 80
Pivoine..... 80
Poids d'odeur..... 80
Primevère..... 80
Reine Marguerite..... 81
Reseda..... 81
Rose d'Inde..... 81
Sauge..... 81
Scabieuse..... 81
Soleil ou Tournesol..... 82

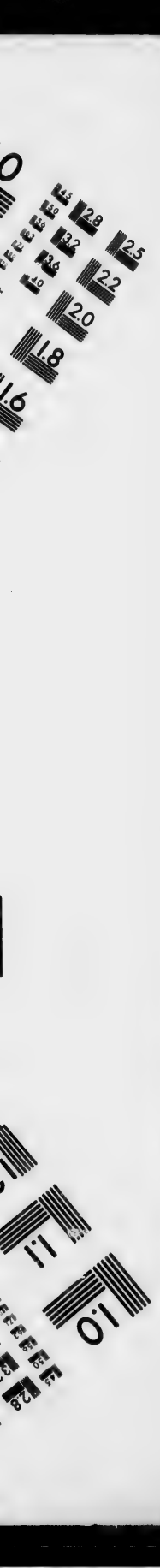
Souci..... 82
Trèfle..... 82
Verge d'or..... 82
Verveine..... 82
Violette..... 83

IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)



Photographic
Sciences
Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503


2.8
2.5
3.2
3.6
2.2
2.0
1.8
1.6
1.1
1.0

D'

Ano

LA CH

Elève

TRAITÉ

D'AGRICULTURE

PRATIQUE.

PAR J. E. PERRAULT

Ancien Protonotaire de la Cour du Banc du Roi à Québec.

SECONDE PARTIE

PUBLIE SOUS LE PATRONAGE DE

LA CHAMBRE ET DES SOCIETES D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

PAR J. PERRAULT, MONTREAL,

Elève de l'Ecole Impériale d'Agriculture de Grignon, France—Rédacteur de la Revue Agricole.

1865.

Enregistré, par J. PERRAULT, suivant l'acte du Parlement Provincial, dans l'année mil huit cent soixante-cinq, au bureau du Régistrateur Provincial.

LA pl
les
l'a
pri
cul
l'o
naires et
Comme
plus ind
qu'il n'y e
robustes d
trop faire
L'impul
tion, dans
favorable,
les nouvel
perfection
ture, qui e
tiliser et
plus de q
et généra
vent aux
augmente
On com
les exploi
qu'à douz
est la cul
Dans l
petites fe
céréales
tion et l'e

AVANT PROPOS.

LA plus ancienne et la plus noble de toutes les professions est, sans contredit, l'agriculture ; surtout celle qui est comprise sous le titre de grande et moyenne culture, dont on va traiter ici, et que l'on propose d'introduire dans les Séminaires et Colléges du Bas-Canada.

Comme il n'y a point d'état plus honnête et plus indépendant que celui du cultivateur, qu'il n'y en a point de plus propre à former de robustes défenseurs de la patrie, on ne saurait trop faire pour l'encourager et l'améliorer.

L'impulsion donnée aujourd'hui à l'éducation, dans ce pays, offre le moment le plus favorable, pour faire connaître aux cultivateurs les nouvelles méthodes, les améliorations et les perfectionnements introduits, dans l'agriculture, qui est l'art de cultiver la terre, de la fertiliser et de lui faire produire sans l'épuiser, le plus de quantité possible, de grains, de fruits, et généralement de tous les végétaux, qui servent aux besoins de l'homme et sont destinés à augmenter ses jouissances.

On comprend dans la grande culture toutes les exploitations qui exigent depuis deux jusqu'à douze charrues, et dont le principal objet est la culture des céréales.

Dans la moyenne culture, sont placés les petites fermes et métairies, où l'on cultive les céréales et où l'on s'adonne souvent à l'éducation et l'engraissage des bestiaux et qui four-

nissent des œufs, des volailles, du beurre, du fromage, de la viande, des bestiaux &c.

La dernière classe est celle de la petite culture, qui comprend les travaux qui se font à bras d'homme, comme le jardinage.

Mais comme nous avons traité du jardinage dans la première partie, nous nous bornerons dans la seconde, à parler des deux premières classes généralement, sans distinction de grande et de moyenne culture, puisque ce que nous en dirons peut s'appliquer aux deux, et que dans le fait, nos cultivateurs s'adonnent généralement aux travaux et à l'industrie affectés en Europe pour chacune d'elles séparément.

Pour procéder méthodiquement, je diviserai mon travail en sept chapitres principaux, dans lesquels j'introduirai différentes matières, comme suit :

Des animaux.

Le bœuf, le taureau, la vache et les veaux, le cheval, la jument et les poulains, le bélier, la brebis, et les agneaux, le verrat et la truie, le chien et la chienne, le chat et la chatte, le coq et la poule, les dindons, les oies, les canards, les pigeons et leurs petits; on traitera de leur utilité, des soins qu'on doit leur donner, des maladies auxquelles ils sont sujets, et des remèdes dont on doit faire usage.

Des batiments.

Maison, fourni, grange, étable, écurie, bergerie, laiterie, boutique, porcherie, poulaillier, pigeonnier, puits.

Des semailles.

Le froment, le seigle, l'orge, l'avoine, le sarrasin, le maïs ou blé-d'Inde, le topinambour,

les pois, les fèves, betterave champêtre, carottes, chicorée, naveaux et panais.

Des clotures.

Pieux, perches, haies vives, palissades, plantations d'arbres, parcs, barrières.

Des engrais.

Algues, charogne, charbon, chaux, compost, excrément, fumier, marne, paille, plâtre, tan, terreau, varec.

Des instruments aratoires.

Charette, charrue, faulx, fauciles, fléau, fourche, herse, paillassons, pic, pioche, rateau, tombereau, van.

Des travaux.

Alterner, assolement, chaulage, défrichement, dessèchement, friche, irrigations, jachères, labour, prairie, récolte, succession de culture.

D'A

RAND

E cl
tiqu
deg
fait
soi
pou
pas len
périeur
et de
saurait
n et
nada.
La race
pique p

TRAITE

D'AGRICULTURE

PRATIQUE.

DE LA

RANDE ET MOYENNE CULTURE.

ESPECE CHEVALINE.

LE cheval est de tous les animaux domestiques, celui qui joint au plus haut degré, l'utile et l'agréable ; aussi on en fait un grand cas, et on en prend un soin particulier, il mérite la préférence pour les travaux champêtres ; il double pas lent du bœuf et donne un fumier bien périeur à celui de cet animal, et il est un et de commerce avantageux ; pourquoi on saurait trop en recommander la multiplica-n et l'usage à tous les agriculteurs du nada.

La race du cheval canadien est excellente ; pique petits, ils sont robustes et pleins de

feu ; s'ils étaient mieux soignés, dans leur enfance, ils seraient d'une plus haute stature, et conséquemment plus recherchés et d'une plus grande valeur ; il est reconnu qu'ils soutiennent, mieux que ceux de l'Amérique, les chaleurs et les travaux des Antilles, où ordinairement ils sont transportés et justement appréciés.

Tout propriétaire qui désire se livrer à la propagation des chevaux doit d'abord se procurer un étalon qui se rapproche le plus de la perfection, ainsi que des juments poulinières de belle taille.

Par ce moyen on se procure de beaux poulains, auxquels on doit porter des soins particuliers, comme de les bien nourrir, de les tenir à l'abri des froids, l'hiver, et des grandes chaleurs, l'été ; ne les point faire travailler avant qu'ils soient parvenus à leur grandeur, et n'aient acquis de la force pour supporter le travail ; encore doit-il être modéré dans les commencements et augmenté petit à petit.

On ne doit les laisser boire que six à sept mois ; si, par quelque accident, les mères ne peuvent les allaiter, on les élève aussi facilement que les veaux, en les faisant boire avec les doigts, du lait de jument ou de vache.

Quand on veut les sevrer on les sequestre des mères, on les nourrit au foin, en leur donnant de l'eau blanche, mais jamais le son avec lequel elle a été faite ; on le donne aux cochons, ou aux volailles. Si on les met à l'herbe, on doit leur faire un enclos à part ; quand on les tient à l'écurie il faut qu'ils y soient sèchement, leur ôter la litière tous les jours, et les

brosser tous les deux jours. On ne doit les étriller qu'au bout d'un an, et légèrement dans les commencements ; on les nourrit au foin et aux grains concassés dans les principes.

Les chevaux et les juments doivent être nourris au foin, étrillés tous les jours et changés de litière ; leur écurie doit être bien airée et balayée tous les jours ; c'est le meilleur moyen de les tenir en bonne santé et de leur faire éviter les maladies auxquelles ils sont sujets, comme l'enflure des jambes, l'obésité, le gras-fondu, la foulure et diverses maladies de la peau, la gourme et la pousse.

L'OBESITE

EST la corpulence et l'excès de graisse : les causes sont le repos continuel et les les plantes et semences mucilagineuses qu'on leur prodigue : on doit dans ce cas retrancher la nourriture trop riche, leur donner de la paille et du son, les promener tranquillement une heure matin et soir, et augmenter tous les jours le temps et les difficultés de l'exercice.

GRAS-FONDU.

CETTE maladie se manifeste par le dégoût, l'agitation, l'inquiétude, l'action de se coucher, et de regarder sans cesse son flanc ; le battement, plus ou moins violent de cette partie ; mais le signe le plus certain de cette maladie est une excrétion de muscosité ou de glaire épaisse, que le cheval rend par le fondement. Cette maladie provient ordinairement de purgatifs violents.

Le gras-fondu est quelquefois accompagné de la courbature, ou de quelqu'autre maladie aiguë, ou de la fourbure ; lorsqu'elle est simple, il est rare que les suites en soient funestes ; elle cède néanmoins, dans tous les cas, à un traitement métholique et prompt, qui consiste dans des saignées répétées, dans des breuvages et des lavements émollients et rafraîchissants.

LA FOURBURE

EST une maladie commune dans les chevaux, moins fréquente et moins dangéreuse dans les bœufs et les moutons.

Le siège de la fourbure réside dans l'intérieur du sabot ; les symptômes sont la marche boiteuse de l'animal : il allonge une des jambes en avant, il craint de poser le pied sur le terrain ; la douleur du pied malade, la chaleur de la couronne, et souvent celle du sabot, le battement des deux artères latérales, l'engorgement des tendons et de leurs graines.

Cette maladie entraîne une multitude d'altérations dans les articulations, cause la gangrène, et fait tomber le sabot.

Le traitement de la fourbure, si elle est causée par la raréfaction des liqueurs, demande des saignées copieuses et brusquées, dans le principe, ainsi que des salins étendus dans des décoctions de plantes acides.

Si la fourbure provient d'un repos constant, elle exige des sudorifiques moins actifs, et des purgatifs.

Si le mal n'a pas défiguré le sabot, et que la douleur du pied soit peu forte, on conduit

cheval à l'eau, où on bassine les extrémités, ou bien à la maison dans de l'eau fraîche vinaigrée, et mêlée de sel amoniac.

Si les parties sont bien affectées et douleureuses on doit sacrifier verticalement et profondément la couronne dans toute son étendue, et on tient le pied saignant dans l'eau jusqu'à ce qu'il ne saigne plus ; quand il est retiré et sec on remplit l'intérieur du pied de plumasseaux imbibés d'huile de laurier bien chaude, et on enveloppe la couronne, le talon et le sabot d'un cataplasme de suie de cheminée, bien cuite et pulvérisée, délayée avec du fort vinaigre, que l'on doit humecter, avec du vinaigre, toutes les quatre heures.

LES DARTRES.

LES maladies de la peau, sont les dartres, la gale et le farcin. On distingue deux sortes de dartres, l'une *farineuse* et l'autre *vive*. On reconnait la première, lorsqu'en écartant le poil de la partie affectée, on découvre une multitude de petites pustules presque imperceptibles, le poil tombe peu à peu, et la peau se couvre d'écailles qui se dissipent sous la forme d'une poudre blanche. La seconde se reconnaît à la tumeur brûlante formée de petites pustules réunies et enflammées ; la matière qui en découle cause beaucoup de douleur à l'animal, il se gratte si fréquemment qu'il s'oppose à la guérison des plaies.

On attribue la cause des dartres aux écuries humides et mal-propres, à la boue des rues, aux travaux excessifs l'été, aux mauvais aliments et surtout à la disproportion du sujet.

Comme cette maladie se communique, il est bon que ceux qui soignent les animaux dartreux prennent des précautions pour ne la point prendre, et mettre dans un appartement séparé les animaux qui en sont malades.

Le traitement des dartres farineuses est le même que celui du farcin indiqué plus bas; celui des dartres vives est de n'appliquer aucun remède extérieur, de faire une petite saignée de mettre le malade à la paille et au son mouillé, dans lequel on ajoute deux onces de soufre par jour, si c'est un cheval ou un bœuf; si c'est un poulin, un veau, un mouton, on n'en met qu'une once; on donne pour boisson de l'eau blanche, du patit lait, ou de l'infusion de réglisse: les bains conviennent aux chevaux et aux bœufs; on leur en fait prendre vingt dans huit jours et on les y tient plusieurs heures: en outre les dartres doivent être lavées trois fois par jour, avec une forte infusion de réglisse, tenant en dissolution un gros de sublime corrosif pour une livre et demie d'infusion, et on couvre la partie affectée pour la défendre des injures de l'air.

LA GALE

EST une maladie éruptive, à laquelle tous les animaux domestiques sont sujets, surtout les chiens.

Il paraît qne le séjour des animaux dans les écuries malsaines, et une nourriture de mauvaise qualité en sont très-souvent les causes.

La première attention, lorsqu'un animal en est attaqué, est de le séparer des autres, de le

mettre dans un lieu sec et airé, et de lui donner une nourriture rafraîchissante.

La gale se guérit plus facilement en été qu'en hiver, et dans les jeunes animaux que dans les vieux.

Il y a plusieurs sortes de gales : la moins dangereuse est celle occasionnée par les insectes appelées acares.

Les frictions de soufre dissous, de mercure déteint dans de la graisee, et encore mieux l'action directe du gaz acide sulfureux, en débarrassent l'animal en peu de jours.

Les autres gales tiennent à l'âcreté des humeurs ; leurs symptômes extérieurs sont, d'abord, la rougeur et la démangeaison de la partie affectée, quelquefois des écailles blanches, ensuite des trous ou des fentes superficielles, d'où sort une humeur très-âcre ; les poils tombent en tout ou en partie.

Lorsque la gale est arrivée à ce point, toutes les humeurs se détériorent, il n'y a plus de sommeil, les aliments ne profitent plus, et l'animal meurt étique.

Le premier moyen curatif, après avoir mis l'animal dans l'impossibilité de se grater, c'est de lui couper le poil sur la partie affectée, de la frotter soit avec un linge rude, une brosse, une étrille, on une lame de couteau, et de la couvrir d'un linge imbibé d'une décoction de mauve, ou guimauve, qu'on répète jusqu'à quatre fois par jour.

Pendant ce traitement on donnera à l'animal un breuvage, dans lequel on aura fait fondre un once de nitre, et deux de tartre ; une pinte pour les gros animaux, et un demiard pour les

petits, est la dose convenable, chaque jour le matin : tous les trois ou quatre jours, si son effet n'est pas marqué, on pourra ajouter à ce régime un bol composé d'une once de fleur de soufre, et de quatre gros d'antimoine diaphorétique non lavé et en poudre, incorporés dans du miel.

Une infusion de tabac dans l'urine humaine, dont on frotte deux fois par jour la partie galeuse, est un remède vulgaire qui produit souvent d'excellents effets, ainsi que l'emploi de l'huile empyreumatique, (brûlée) surtout pour les petits animaux, comme les brebis.

LE FARCIN

CONSISTE dans une éruption cutanée de boutons ronds, ou de tumeurs longues et étroites, que l'on désigne sous le nom de cordons ; quelques unes de ces tumeurs s'abcèdent et suppurent, d'autres se résolvent, d'autres se terminent en durillons et forment des ganglions.

On distingue deux sortes de farcins, l'un *malin* et l'autre *benin ;* tous deux sont contagieux et exigent conséquemment l'éloignement de l'animal qui en est affecté.

Les causes sont, 1o. Le long repos. 2o. Une nourriture abondante. 3o. L'avoine et le foin nouveaux. 4o. Le contact d'un animal attaqué de farcin. 5o. Le séjour dans des écuries mal-propres, humides, et infectées par des animaux farcineux. 6o. Le passage subit de l'air dans l'eau, et de l'eau à l'air froid.

Le vrai remède de cette maladie n'est pas encore découvert ; on emploie, en attendant

la saignée, on tient l'animal à un régime très-doux, au son, à l'eau blanche ; on lui administre des lavements émollients, des breuvages purgatifs, dans lesquels on fait entrer *l'aquila alba* diaphorétique.

Outre ces remèdes extérieurs, on est quelquefois obligé d'en employer d'intérieurs, l'onguent d'althea, ou l'onguent napolitain, dont on frotte légèrement les tumeurs.

L'extirpation des boutons ou des cordes du farcin est recommandée dans le commencement du mal, avec un instrument tranchant, ou la cautérisation, avec le cautère actuel.

LA GOURME.

On ne connaît pas la cause de cette maladie, il semble que c'est une crise que les animaux doivent éprouver dans leur jeune âge.

Elle se manifeste par un simple écoulement d'humeur, par les naseaux, avec, ou sans une fièvre, avec une toux ; lorsqu'elle est sans ces accompagnements, elle est facile à guérir.

On met le malade à la paille et à l'eau blanche, on lui enveloppe la ganache d'une peau d'agneau, la laine en dedans, après avoir frotté les glandes lymphatiques avec un peu d'onguent d'althéa.

Si au milieu de la glande engagée on sent une pelotte dure, et que la douleur soit vive, il faut favoriser la formation du pus, en appliquant un cataplasme de quatre oignons blancs et quatre poignées de feuilles d'oseille, le tout cuit et incorporé dans du saindoux.

Quant à la gourme accompagnée de fièvre, de dégoût, de tristesse, de battement de flancs, de toux pénible, de difficulté de respirer, elle est plus rebelle ; la saignée est utile dans ce cas, lorsque surtout l'inflammation est considérable. Des décoctions de plantes émollientes en vapeur, en injections et en cataplasmes font un grand bien : quelquefois un cautère, ou un séton, devient indispensable.

LA POUSSE

EST une maladie dont la nature et le siége sont inconnus ; elle est caractérisée par des signes assez faciles à saisir quand ils sont portés au dernier degré, mais difficiles quand l'affection n'est pas grave.

Le symptôme le plus apparent est une certaine gêne de la respiration : dans le temps de l'inspiration l'élévation graduée et régulière des côtes, tandis que dans l'expiration le mouvement d'abaissement est à peine commencé qu'il s'arrête subitement, s'interrompt pour recommencer et achever de se faire ensuite tranquillement ; c'est là les signes caractéristiques de la pousse.

Les causes présumés de cette maladie sont le trop de nourriture, une nourriture échauffante et continuellement sèche, une exercise trop forte immédiatement après la réplétion de l'estomac, enfin l'hérédité.

Il n'y a point de remède à cette maladie dont la bonté ne soit contestée. Le seul propre à faire servir longtemps l'animal qui en est affecté, est de lui donner des aliments qui, sans être

échauffants, donnent sous un petit volume beaucoup de matière nutritive, telle que les navets, le foin ou la luzerne coupés et donnés en ver , à supprimer le foin sec, à le remplacer par de bonne paille et à les éloigner de la reproduction.

ESPECE BOVINE.

LES Boeufs sont des taureaux chatrés, ou tournés comme on dit en Canada : on leur fait cette opération pour les rendre plus dociles et traitables, aussi en tire-t-on de grand service pour les travaux champêtres et un bon prix, quand il ne peuvent plus en rendre, en les vendant au boucher : ils méritent donc à ces égards les soins des bons cultivateurs.

L'espèce bovine quoique d'une moyenne taille dans ce pays est bonne, les bœufs sont forts et dociles, et les vaches bonne laitières ; leur seul reproche est leur petite taille.

Amelioration et nouriture.

Pour corriger ce défaut et faire leur profit, les cultivateurs doivent en améliorer l'espèce par le choix des plus beaux taureaux du pays ou de l'étranger, n'élever que les plus beaux écrois. Par ce moyen dans peu d'années, ils se trouveront avoir de beaux et bons animaux qui, par leur forces, rendront de plus grands services, et par le haut prix qu'ils obtiennent dans les marchés compenseront amplement les peines et soins qu'on leur aura données.

Le choix d'un taureau est d'une plus grande importance qu'on ne s'imagine : le croisement des animaux est reconnu être un moyen cer-

tain d'amélioration de l'espèce ; les cultivateurs aisés et qui entendent leurs intérêts doivent sacrifier quelque chose pour se procurer un taureau anglais ou américain, et porter aux élèves une attention et des soins particuliers. Ils doivent se souvenir du proverbe *qu'on a rien sans peines.*

La nourriture ordinaire des bœufs pendant l'hiver est la paille, à laquelle les cultivateurs qui entendent bien leur intérêt, ajoutent, de temps à autres du foin, même des naveaux, des patates et autre légumes, enfin de les trouver le printemps en état de reprendre les travaux ils ont soin de tenir leurs étables propres et bien airées, d'enlever leur litières souvent pour éviter les maladies que leur mal-propreté cause, ils les font sortir toutes les fois que le temps le permet, les menant à l'abreuvoir, deux fois par jour et les rentrant soigneusement quand le temps est froid.

On devrait leur nettoyer le corps quand ils sont sales : le pansement à la main leur est aussi utile et salutaire, qu'aux chevaux. On en doit faire autant pour le taureau et les vaches.

Si on veut tirer tout le profit possible des vaches et leur faire donner beaucoup de lait, outre la nourriture ordinaire aux bœufs, on ajoute deux bouëttes par jour, matin et soir, de son mouillé ou de légumes cuits. On doit les traire deux fois par jour et ne cesser qu'un mois ou deux avant qu'elles vêlent ; on doit les surveiller, en tout temps, mais plus particulièrement quand elles sont prêtes à vêler ; les soins doivent être doublés, quand elles ont

les veaux ; ces faibles animaux demandent à es partager avec leurs mères, et comme ces oins sont les mêmes que ceux déjà indiqués our les jnments et les poulins on doit y avoir ecours et s'y conformer.

MALADIES DE L'ESPECE BOVINE.

ELLES sont presque les mêmes que celle des chevaux et se soignent de même ; mais une maladie plus particulière aux bêtes à cornes est le charbon. L'inflamation la plus vive et la blus prompte dégénérer en abcès de mauvaise qualité, en angrène, constitue le caractère essentiel du harbon. On en distingue deux espèces, l'une *imple* et l'autre *maligne* ou pestilentielle.

LE CHARBON SIMPLE

SE manifeste par une élévation sensible et prompte sur la peau de l'animal, accompagnée d'une grande chaleur ; peu de temps après, le milieu de la tumeur s'affaisse, devient moins sensible et douloureux et se remplit d'une tumeur pulente ; ensuite la gangrène se manifeste si on n'y remédie, et les bords de la partie ganrenée restent durs et enflammés pendant quelne temps. Durant le cours de la maladie les nctions vitales languissent un peu, sans que s fonctions de l'estomac en souffrent une tération marquée.

Le trop long séjour dans des étables mal ropres, la mauvaise qualité des eaux et des iments, la trop grande chaleur de l'atmos-

phère et la disposition particulière de l'animal, sont les causes ordinaires de cette maladie.

Douze heures après l'apparition de la tumeur, il faut couper le poil et appliquer sur la partie un onguent fait avec un demi-once de mouches cantharides et autant d'euphorbe, incorporées dans trois onces d'onguent de laurier ; ce remède est-il sans effet, on doit alors pratiquer dans différents endroits de la tumeur de profondes scraifications et appliquer de nouveau les vésicatoires, en ayant soin de les faire entrer dans les incisions et d'augmenter l'action de l'onguent, en présentant à la partie une belle rouge. L'escorre étant tombé, on panse l'ulcère avec le digestif animé avec de l'eau de vie camphrée jusqu'à parfaite guérison.

On recommande comme un spécifique assuré, des feuilles de menthe pilées avec de l'huile et appliquée trois à quatre fois par jour sur le boubon ; si faute d'avoir été prise à temps la maladie continue à faire des progrès, on fait prendre à l'animal des potions faites avec des feuilles de menthe et de la theriaque bouillie dans du vin blanc.

LE CHARBON ESPECE MALIGNE.

S'ANNONCE par le dégout, le tremblement, l'abattement des forces, la fièvre et une chaleur manifeste aux oreilles, aux cornes, aux extrémités, qui précèdent l'éruption et qui persiste quelquefois après. D'autre fois cette chaleur ne se manifeste que là ou doit se montrer la tumeur, quoi qu'il en soit, dès l'apparation de la tumeur il faut procéder sur le champ à l'amputation et à

toucher les taches de cangréné avec un fer rougi jusqu'au vif; ensuite penser l'ulcère avec un onguent de deux onces de styrax, de deux drachmes de térébentine et d'un drachme de quinquinna en poudre. Si l'ulcère tend à suppurer ou suppure, il suffit de donner un breuvage d'une once de thériaque d'une demi-livre de décotion d'oseille et d'une demi once de camphre dissous dans l'eau de vie ; si la suppuration est imparfaite, si le plus est sanguinolant, dissous et fétide, il convient d'avoir recours au breuvage d'assa fétida, de gomme amoniac à la dose d'une demi once de chaque bouillie dans une livre de bon vinaigre. Si malgré ces remédes la mortification fait des progrès, on doit administrer le quinquina, l'épecacuanha, le champhre dans une décoction de genièvre macérée dans le vinaigre. La plaie se pense avec le dijestif plus ou moins animé jusqu'à la parfaite guérison. L'ulcère cicatrisé, on achève la cure par une médecine d'une once de feuilles de sené, sur laquelle on jette une livre d'eau bouillante, on y ajoute une once d'aloes et deux drachmes de camphre afin d'entraîner au dehors un reste d'humeurs. Le Belier est le mâle de la brebis et le mouton est le bélier châtré.

ESPECE OVINE.

LES animaux dans le pays sont petits et peu chargés de laine. Leur seul mérite est d'être exempts des maladies épidémiques qui attaquent si fréquemment les troupeaux d'Europe.

L'intérêt des cultivateurs ici est d'en

améliorer l'espèce au moyen de beaux béliers étrangers, qui les dédommageront amplement par l'abondance de leur laine, le haut prix de leur viande dans les marchés, qui doublent le produit des nôtres.

La nourriture des moutons, l'été, se trouve dans les pâturages, celle d'hiver consiste dans un peu de foin, dans du pesas et quelques racines et plantes légumineuses, comme patates, naveaux, carottes, feuilles de choux, on y ajoute par fois de l'avoine et de l'orge moulus.

La partie la plus précieuse de ces animaux est la laine. La blanche est la plus estimée. La tonte se fait le printemps, lorsque les grands froids ne sont plus à craindre. Lorsqu'elle est achevée, on la plie et lie, avec de la paille ; on la tient en bottes dans un endroit sec, à l'abri du soleil et de la poussière. Les laines se conservent plus longtemps en suint que dégraissées, en sorte qu'on doit les garder dans cet état jusqu'à ce que l'on veuille les employer.

Preparation de la laine.

La première dépuration de la laine et qui enlève la presque totalité des ordures est, après avoir tiré les diverses sortes de laine qui composent une toison, de les mettre séparément dans des paniers, qu'on place sur le courant d'une rivière ou d'un ruisseau et qu'on retire et plonge de temps en temps, avant soin de remuer la laine avec un râteau à dents de bois, jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus d'ordures, alors on les retire et on les fait sécher au soleil.

La seconde opération, avant de l'employer,

consiste à faire chauffer un bain composé de deux tiers d'eau et d'un tiers d'urine, au point qu'on y puisse pourtant tenir la main sans la brûler, dans lequel on met la laine ; on l'y laisse une demi-heure ; ayant soin de la remuer avec une fourche de bois ; on l'en retire ensuite, on l'égoute, on la lave par petite quantité dans une rivière ou un ruisseau, jusqu'à ce qu'elle ne trouble plus l'eau, et on la fait sécher avant de l'employer.

Si on n'est pas à portée d'une rivière ou d'un ruisseau, on plonge les paniers remplis de laine dans une cuve pleine d'eau claire, qu'on renouvelle jusqu'à ce qu'elle ne soit plus troublée par ce lavage.

Elevage des agneaux.

On doit avoir un œil attentif sur les brebis prêtes à mettre bas, les tenir séparées des autres, les mieux nourrir afin de les mettre en état d'allaiter leurs agneaux.

Aussitôt après la naissance de ceux-ci, il faut leur donner une litière sèche, s'ils naissent dans la bergerie, et si c'est au champ, les ramener doucement au logis ; ne les point exposer, ni leurs mères, à la pluie, ne les point mener au champ, tant qu'il y a de la rosée.

On sèvre les agneaux à deux mois, quand ils naissent dans le temps des herbes, et plus tard quand ils naissent avant ; on les sépare pour cela de leurs mères qu'ils oublient facilement ; on châtre les mâles à deux mois ; quelques-uns recommandent de couper la queue à trois ou quatre doigts à la naissance.

Maladies de l'espece ovine.

Ces animaux sont sujets aux maladies épidémiques déjà décrites pour les chevaux et les bœufs, mais plus particulièrement au charbon, au claveau, au mal rouge, à la pourriture, aux diarrhées, que nous allons signaler pour en éviter les funestes effets.

LE CHARBON DES MOUTONS

DIFFÈRE de celui qui affecte les autres animaux, en ce qu'il se manifeste aux parties dénuées de laine, par un gros bouton, dur et âpre, dont le centre est noir, qui fait des progrès rapides, et parvient à la grandeur d'une piastre. Vers le milieu et tout autour de cette tumeur enflammée, il s'élève des vessies remplies d'une sérosité âcre, caustique, qui en coulant fait l'effet d'un corrosif, et communique le mal aux parties voisines ; quelquefois les environs de cette tumeur sont de couleur livide, et donnent des marques visibles de gangrène.

Ce mal est contagieux, et exige conséquemment qu'on tienne à part les bêtes qui en sont atteintes. Lorsque le mal est accompagné de la fièvre, l'animal est abattu, ne rumine plus, et meurt quelquefois le second jour, surtout lorsque le charbon s'affaisse tout-à-coup, ou qu'il est accompagné de diarrhée.

Aussitôt que le charbon se manifeste, il faut l'amputer, ou le scarifier avec un instrument tranchant, pour le faire dégorger et empêcher les progrès de la gangrène ; le cerner ensuite avec l'esprit de vitriol, ou le beurre d'antimoine ; étuver la partie avec de l'eau-de-vie cam-

phrée ; ou avec une décoction de rue, ou de quinquina, une infusion de sabine et de sauge saturée de sel ammoniac, dans du bon vin ; toucher toutes les parties livides avec l'esprit de vitriol ; faciliter la chûte de l'escarre avec du beurre ; aussitôt tombée panser la plaie avec le digestif ordinaire ; laver la plaie, à chaque pansement, avec du vin chaud ; donner, dans le cours de la maladie, si la fièvre n'est pas forte, des breuvages de deux drachmes de genièvre dans un verre de vin, et terminer la cure par un purgatif de deux drachmes de feuilles de séné, de pulpe de tamarin, et de sel de nitre, sur lesquels on verse une demi-livre d'eau bouillante.

CLAVEAU, CLAVELEE, PESTE, PICOTTE.

MALADIE bien à craindre ; elle fait des ravages plus considérables qu'aucune autre ; elle a des effets aussi funestes sur les animaux que la picotte sur les hommes ; on prétend même, que comme la picotte, elle ne s'attrappe qu'une fois, et qu'elle peut s'inoculer.

On conseille, pour arrêter les progrès de cette maladie d'assommer les premiers animaux qui en sont attaqués, et de les enterrer profondément avec leur peau, tant la contagion de cette épidémie est redoutable. Avant d'avoir recours à un moyen aussi violent, la prudence veut que l'on constate la maladie.

On distingue deux sortes de claveau, l'un *benin* et l'autre *malin ;* ce dernier est confluant, c'est-à-dire, que les boutons sont petits, abondants et serrés les uns contre les autres ; les

symptômes en sont plus graves ; l'éruption est incomplète, les boutons s'applatissent, se dessèchent, noircissent, sans contenir de pus ; une morve épaisse découle des narines ; la tête enfle, les yeux se ferment, la respiration devient pénible ; les animaux en reviennent rarement.

Au premier symptôme de la maladie on doit separer les bêtes qui en sont attaquées des autres ; on place des baquets plein d'eau, aiguisée de sel marin et de nitre dans laquelle on y jette quelques poignées de farine de féverolles, ou de recoupes, avec un mélange d'avoine, de son gras, de soufre, afin de nourrir celles qui auront faim.

Si à la suite de la maladie, il survient des dépôts, le berger les ouvrira, lorsqu'ils seront à maturité, et les pansera avec un mélange de térébenthine et de jaune d'œuf.

MAL ROUGE.

CETTE maladie attaque tous les ans les bêtes à laine en Europe et comme elle peut se communiquer ici, il sera bon de la connaître pour remédier à ses ravages.

On s'en apperçoit à la marche lente des bêtes qui en sont atteintes, elles s'éloignent du troupeau, en ne brouttant que la pointe des herbes, reviennent à la bergerie le ventre plat, l'air triste, les oreilles basses et la queue pendante ; si on les examine, on leur trouve l'œil terne, larmoyant et presque couvert ; le globe et les vaisseaux qui s'y distribuent, les lèvres, les gencives et la langue blanchâtres, ou livides ; les urines rares et coulant lentement ; la

tête est souvent gonflée ainsi que les jambes de devant; elles cherchent l'ombre.

Quand le mal est dans sa force elles portent la tête basse, jusqu'a plonger le museau dans la terre : l'épine du dos se courbe; les quatre pieds se rapprochent; les bêtes restent immobiles et meurent. Cette maladie dure de six à douze jours.

Lorsque cette maladie est déclarée, on doit essayer sur les bêtes qui ne sont pas désespérées quelques remèdes, comme plusieurs verres d'une décoction d'écorce moyenne de Sureau; quelques jours après on remplacera cette décoction par une autre faite avec la sauge, l'hyssope ou toute autre plante aromatique, en y joignant un gros de sel de nitre, ou deux gros de sel marin par pinte d'eau. On aura soin de ne point exposer les bêtes malades au froid, ou à la pluie.

LA POURRITURE

AFFECTE particulièrement les bêtes à laine, c'est une véritable cachexie.

Le tempérament mou et pituiteux des bêtes à laine est une des causes de leur disposition à la pourriture; le régime et l'intempérie des saisons en sont aussi des causes; pourquoi on doit éviter de les conduire dans des pâturages humides, marécageux et couverts de rosée.

On peut prévenir cette maladie en évitant les causes qui y donnent lieu, c'est-à-dire qu'il faut éloigner les troupeaux des terrains humides et marécageux, ne les conduire aux champs que dans les beaux moments de la journée et

lorsque la rosée est dissipée ; les mettre à l'abri des pluies et des brouillards ; leur donner une nourriture saine, telle que du trèfle, de la bonne paille, soit du froment, d'avoine ou de seigle, arrosées avec de l'eau dans laquelle on aura fait fondre du sel ; ne les abreuver que d'eau pure, éviter celles qui sont froides et dures ; les tenir proprement, enlever les fumiers et airer.

On leur donne un opiat de racine de gentiane pulvérisée, depuis un demi-gramme jusqu'à un décagramme, incorporé avec suffisante quantité de miel, on ajoute quelques pincées de sel, un ou deux grammes de carbonate de soude.

La pourriture des pieds.

Une autre maladie particulière aux moutons est la *pourriture de leurs pieds*, qu'on peut regarder comme analogue au panaris des hommes, et elle est contagieuse.

Elle se divise en trois degrés : dans le premier les bêtes boitent peu, elles sont sans fièvre et conservent l'appétit. L'inspection du pied n'offre qu'un peu de rougeur à la réunion des doigts et un léger suintement autour du sabot, quelquefois même seulement de la chaleur.

Les brebis qui ont la maladie au second degré, boitent tout bas, ont de la fièvre, paraissent tristes, mangent mollement et souvent à genoux.

Lorsque la maladie est arrivé au troisième degré, la fièvre est continue, la tristesse et la maigreur des bêtes augmentent, elles se lèvent

avec difficulté, leur laine tombe, des dépôts purulens se forment sous le sabot, rongent la totalité de la chair, le font tomber, carient les os des pieds : la puanteur devient insupportable et l'animal meurt.

Si donc les brebis paraissent boiter on en examinera la cause, et dans le cas où l'on reconnaîtrait cette maladie, on les mettra à l'infirmerie ; on épongera le suintement sanieux, avec l'eau de Goulard, ou on y appliquera de la poudre de vitriol, de cuivre ; on enveloppera le pied.

Dès que l'on aura découvert par des tâtonnements le point où est l'abcès, on ouvrira le sabot, avec un canif, et on pansera avec de l'eau de Goulard, ou avec l'acide nitrique, ou muriatique affaibli. Il ne faut pas craindre de tailler dans le vif : tous les jours on fait un pansement.

Quand la maladie est prise à temps, il est rare que cinq à six jours ne suffisent pas pour guérir l'animal ; mais comme cette maladie est sujette à de fréquents retours il ne faut pas se presser de cesser le traitement ni de remettre l'animal dans le troupeau.

LA DIARRHEE

EST une maladie dans laquelle les matières fécales sont évacuées plus fréquemment que dens l'état naturel et sortent sous une forme liquide.

La diarrhée qui survient aux moutons et en fait périr un grand nombre, provient d'une indigestion, d'une nourriture trop humide, peu propre à rétablir les forces

de l'animal, ou gatée ou moisie, qui altère les sucs digestifs et débilite l'estomac.

Lorsque la diarrhée n'est point accompagnée de fièvre, de dégoût, de tranchées, ou d'autres accidents, on doit la regarder comme un bénéfice de la nature et ne pas s'empresser de l'arrêter. On la laissera donc durer trois à quatre jours ; après quoi il faudra donner, de temps en temps, de l'eau de riz, ou bien, si on veut couper court, un gros de thériaque dans un demi-verre de bon vin.

ESPECE PORCINE.

CE quadrupède est remarquable par sa conformation, ses habitudes, sa lascivité et sa gloutonnerie. Il prospère dans toutes les contrées et est peu difficile dans le choix de sa nourriture.

L'éducation des cochons est d'une facilité extrême ; les bénéfices qu'ils donnent sont incontestables ; sa chair, son sang, ses entrailles, jusqu'à son poil, tout est profitable, son fumier même est un engrais puissant. Ils fournissent dans les métairies une viande prête à devenir un mets fondamental du repas, ou à assaisonner les herbages, les légumes et les racines potagères, dont l'usage convient aux cultivateurs.

Quoiqu'ils paraissent avoir du plaisir à se vautrer dans la fange, cependant ils n'engraissent jamais dans la malpropreté ; en sorte qu'il est avantageux de les laver souvent à grande eau, et de les tenir nets en enlevant leurs ordures et leur donnant souvent de la litière, quand ils sont renfermés dans leurs porcheries.

Choix des reproducteurs.

Il y a plusieurs races de cochons, la première est celle à grandes oreilles ; mais comme elle n'est ni robuste ni féconde, on a donné lapréférence à la seconde, quoique moins robuste, parce qu'elle donne plus de profit au cultivateur, qu'elle s'engraisse plus facilement et plus promptement. Elle a la tête longue et grosse, le front saillant et coupé droit, l'oreille large et pendante. La troisième race a le poil noir et rude, le cou court et gros, le corps large et ramassé. C'est du croisement de ces races qu'est sortie la *race pie*, fort répandue dans le pays et la plus estimée. Elle se distingue par les couleurs du poil mêlé de blanc, de noir et de roux.

Un cultivateur qui entend bien ses intérêts doit avoir soin d'améliorer la race de cochons qu'il possède, si elle n'est pas la meilleure; s'ils sont de la meilleure race il doit la propager, en faisant choix d'un bon verrat; et à cette fin il en choisira un qui ait les yeux petits et ardents; la tête grosse, le cou grand et gros et les jambes courtes et grosses, le corps long, le dos droit et large, d'un an et demi ou de deux ans.

Il doit choisir des truies conformées comme le verrat, du même âge, d'un naturel tranquille et fécondes, avec un ventre ample, des mamelles longues et nombreuses et des soies douces. Elles portent cent treize jours. Leur portée est de huit à douze petits.

Porcherie des truies portieres.

Aussitôt qu'elles sont pleines, il faut les sé-

parer du verrat et augmenter leur nourriture non pas au point de les engraisser, mais simplement pour qu'elles aient suffisamment du lait pour allaiter la famille naissante.

Quand elles sont délivrées il faut les fortifier en leur donnant un mélange d'eau tiède, avec du lait et de l'orge ramollis par la cuison, et ensuite tout ce qui sort de la cuisine et de la laiterie qu'on laisse sûrir exprès.

Elevage du porc.

Les premiers soins qu'on donne aux cochonnets est de les accoutumer à têter : au bout de trois semaines on doit ôter quelques-uns et n'en laisser à chaque mère que six ou huit.

Au bout de deux mois on les sèvre et les sépare des mères : on leur donne du petit lait chaud, dans le commencement, dans lequel on délaie du caillé, du son gras, de la farine d'orge, de seigle ou de blé-d'inde. Un mois après on augmente leur nourriture de feuilles de choux, de patates et d'autres racines potagéres on doit les accoutumer petit à petit au régime, ordinaire.

ENGRAISSEMENT DU PORC.

L'AGE pour mettre ces animaux à l'engrais, est lorsqu'ils ont acquis tout leur développement. Les moyens pour les engraisser sont au nombre de cinq. Le premier est la castration ; le second le repos ; le troisième la nourriture ; le quatrième la saison, et le cinquième les soins.

L'opération de la castration peut se pratiquer à tout âge ; mais plus l'animal est

jeune, moins les suites en sont dangereuses ; on doit choisir un temps doux ; car la chaleur ou le froid rendent la plaie dangereuse ; le verrat, les truies et leurs petits doivent être châtrés, avant l'engrais, sans quoi leur chair serait dure, coriace, de mauvais goût et peu économique.

Comme le repos convient pour hâter la graisse, on place les cochons à l'abri de la lumière et du bruit, dans une porcherie éloignée des grondeurs.

Distribution de la nourriture.

Les semences farineuses sont, sans contredit, les matières les plus efficaces pour l'engrais : on choisit celles qui sont les moins chères et les plus communes dans le canton ; ce qui paraît convenir d'avantage et la diversité des aliments cuits et réduits à une certaine consistance. L'expérience a appris que l'usage du soufre mêlée avec de l'antimoine mis dans leur manger, leur était utile.

L'automne est la véritable saison pour mettre ces animaux à l'engrais, elle est plus abondante en fruits sauvages et cultivés, elle fournit les débris des récoltes, les balayures et les criblures des grains, les plantes des jardinages, etc.

Un des soins est de dispenser la nourriture, ainsi que la boisson, dans des formes et des qualités et à des heures réglées. Les deux ou trois premiers jours, on ne doit les nourrir que faiblement pour exciter la faim ; à mesure que l'on approche du terme de l'engrais et que l'animal gorgé d'aliment n'a plus d'appétit, il

faut délayer dans l'eau de la farine moulue grossièrement et la convertir par la cuison en une bouillie épaisse ; quelques-uns finissent par leur faire manger quelques minots de pois, pour, disent-ils, affermir le lard.

Les maladies du porc.

Les maladies particulières aux cochons sont la *boucle*, la *ratelle*, la *soie* et la *ladrine*.

La boucle est un bouton ou tumeur qui se développe dans l'intérieur de la bouche du cochon et qui y porte la gangrène. On la traite comme la *soie*, ou *poil*, dont il est parlé plus bas.

LA RATELLE

EST une espèce de *boucle*, la différence est que les bubons ou tumeurs de la ratelle se forment sur les viscères, ce qu'on ne peut constater qu'après la mort de l'animal ; mais quand on la soupçonne, on employe les remèdes indiqués ci-après pour la *soie*.

La soie est une maladie particulière aux cochons, on la nomme aussi le *soyon*, le *poil*. Elle se déclare sur un des côtés du cou, sur les amygdales, à la jugulaire et à la trachée-artère.

Les poils qui couvrent la partie affectée de cette maladie sont hérissés, durs et différents des autres par leur couleur terne.

La douleur vive que l'animal ressent au moindre attouchement, démontre le siège du mal ; la soif la précède ; la tristesse, le dégoût et l'inertie l'accompagnent ; la fièvre augmente avec le mal ; l'agitation du flanc et la bave annoncent le danger.

Les principales causes de cette maladie sont, les grandes chaleurs, la sécheresse, la malpropreté des porcheries, l'air corrompu qui s'y renferme, un repos trop absolu ou un exercise violent, le manque de boisson convenable, enfin les aliments putréfiés.

Quoique cette maladie soit aussi dangereuse que le *charbon*, il ne faut pas cependant croire que la guérison soit impossible.

Dès que vous verrez la maladie parvenue à sa dernière période, pratiquez une fosse profonde en terre, jetez y les animaux qui en sont atteints, et après avoir fait brûler de la paille sur eux, recouvrez les de la terre tirée de la fosse et battez la avec force. Mettez ensuite sous des toits séparés les animaux malades, même ceux qui se portent bien, éloignés des autres.

Ne perdez point de temps à enlever la place où la soie commence à se déclarer ; au moyen d'un petit crochet de fer on soulève la peau et on coupe le tour avec un instrument tranchant jusqu'au fond de la tumeur ; si l'intérieur de la plaie est noir, appliquez y un bouton de feu, à plusieurs reprises, et mettez chaque fois un petit morceau de soufre sur la brûlure.

On donne pour breuvage au malade une infusion de plantes aromatiques vinaigrée, ou de l'eau blanche, dans laquelle on fera dissoudre un peu de sel de nitre : on ne lui donne à manger que trois jours après : la plaie une fois cicatrisée on le purge avec deux gros d'aloës délayé dans de l'eau tiède.

On conseille d'appliquer un bouton de feu à l'endroit où la soie a coutume de se montrer, à

ceux qui ne sont pas encore malades ; on graisse de beurre les plaies et on mêle dans les aliments trois ou quatre gros d'antimoine en poudre très-fine, et autant de sel marin ; on ajoute du vinaigre dans l'eau que l'on donne à boire.

LA LADRERIE.

C'EST une maladie particulière aux cochons, on ne s'en aperçoit que lorsqu'elle a fait des progrès, par des tubercules blancs plus ou moins nombreux sous la langue, qui renferment de petits vers intestins. Le seul moyen pour diminuer les pertes que peut occasionner la ladrerie, c'est de tuer les animaux qui en sont atteints ; leur chair est molle et fade ; mais n'est pas nuisible à ceux qui en mangent. On ne connait ni la cause, ni le remède de cette maladie.

ESPECE CANINE.

BEAUCOUP d'écrivains ont fait l'histoire du chien, on la trouve tracée de main de Maître dans Buffon ; je n'en parlerai ici que sous les rapports d'utilité agricole et me bornerai à deux espèces, les chiens de berger et les chiens de basse-cour.

Le Chien de Berger.

Est de la première nécessité dans une ferme qui possède un troupeau de bêtes à laine. Il est généralement petit, noir, couvert de longs poils, principalement sous la queue, ses oreilles sont droites ; il est peu sociable, mais il remplit ses fonctions avec intelligence et une activité remarquables ; instruit des intentions de son maître il veille à ce que le troupeau ne dé-

vore pas les récoltes ; il le rassemble, le dirige vers tel ou tel point : que de soins fatiguants, que d'allées et venues, que de cris n'évite-t-il pas au berger ? malheureusement il est faible et devient la première victime des loups, dans les pays où ils sont nombreux ; de lui adjoindre un *mâtin* de forte race pour le protéger ; ces deux chiens et le *dogue*, quelquefois le *barbet*, sont les seuls qui servent utilement les cultivateurs, ce sont ces derniers qu'on appelle *chiens de basse-cour*. Ils doivent être choisis forts et vigoureux, d'un caractère actif et courageux, mais non méchants.

Le Matin

Est remarquable par sa grosseur, sa force ; il est principalement employé à la garde de la maison, à celle du gros bétail et même à celle des moutons où les loups sont à craindre. La couleur de son poil varie du brun au fauve, du gris au blanc, mais il est rarement tout noir ou tout blanc. Ses poils sont courts, sa tête est grosse, presque cubique; ses lèvres supérieures et ses oreilles pendantes et ses jambes hautes : il se distingue par son intelligence, son courage et son attachement pour son maître.

Le Dogue

Est aussi gros, mais moins élevé sur jambes, sa couleur s'approche du fauve mêlé de noir et de gris, surtout au museau, sa tête est presque ronde, son nez écrasé, ses lèvres et ses oreilles pendantes : c'est le plus gros, le plus fort et le plus courageux de tous les chiens ; sa fidélité à son maître est extrême, mais peu expressive.

Le Barbet.

Se distingue par son poil long et frisé, comme la laine des brebis ; son corps est gros et court, ses jambes médiocrement longues, sa tête ronde, son museau court et épais, ses oreilles larges et pendantes ; le poil noir et blanc domine sur lui : de tous les chiens il est le plus intelligent et le plus susceptible d'un attachement vif et durable. On peut le dresser à tous les services possibles, bien sûr qu'il s'y emploiera.

Nourriture et éducation.

Quoique les chiens préfèrent la viande à toute autre nourriture, il est reconnu qu'il vaut mieux les tenir au pain ou à la soupe et aux os et déchets de la cuisine, et leur donner abondamment de l'eau. La durée de la vie des chiens est ordinairement de douze à quinze ans.

Pour avoir de beaux et bons chiens il faut choisir les mâles et les femelles parmi les individus les plus parfaits de leur race, tant physique qu'au moral.

La chienne porte soixante-trois jours ; elle fait jusqu'à huit petits, qui ne voient clair que neuf jours après leur naissance. Il faut les bien nourrir ainsi que les petits, si on veut avoir des chiens de forte stature.

Maladies du chien.

Les chiens sont sujets à la plupart des maladies des animaux domestiques, mais spécialement à la rage et à la gale.

On reconnait qu'un chien est enragé à sa démarche triste et lente, à son refus de ma-

ger, à son horreur pour l'eau, à sa disposition à mordre les hommes et les animaux, à sa tête basse, à sa queue serrée entre les jambes, et à ses yeux hagards. Un chien dans cet état doit être tué, car il n'y a pas d'exemple qu'un chien vraiment enragé ait été guéri ; mais un chien mordu ou tout autre animal peut être empêché de le devenir, en brûlant la morsure qu'il a reçu avec un fer rouge, dans le plus court délai possible.

Quant à la gale, on fera usage des remèdes indiqués ci-devant pour les animaux domestiques qui en sont atteints.

ESPECE FELINE.

Le chat, cet animal si joli, si vif, si patelin, si adroit, si rusé, si fier et si vindicatif, est d'une utilité trop grande à la campagne pour le passer sous silence.

La guerre continuelle qu'il fait aux rats, aux souris, aux mulots, aux taupes et aux chauve-souris, purgent les habitations des dégats qu'ils y commettent ; il faut donc bien le traiter pour les services qu'il rend et avoir soin de le nourrir, car c'est un préjugé de croire que la faim les oblige de chasser.

La couleur du chat sauvage est un mélange de brun, de fauve et de gris, avec des anneaux noirs autour des pattes et de la queue ; celle des chats domestiques varie dans toutes les nuances du fauve, du brun, du noir et du blanc.

Dans les campagnes on doit préférer ceux qui s'éloignent le moins du type original, parce qu'ils sont meilleurs chasseurs.

Les chattes entrent en chaleur deux fois par an, le printemps et l'automne, elles portent pendant cinquante à cinquante-six jours ; elles ont de quatre à six petits, qu'elles cachent soigneusement ; elles les allaitent pendant trois ou quatre semaines, à quinze ou dix-huit mois ils ont pris leur accroissement ; ils ne vivent que neuf à dix ans.

Comme il en naît beaucoup plus que les besoins de l'homme exigent, on est obligé d'en détruire une grande partie à leur naissance ; mais au lieu de les jeter dans les champs, on devrait les enterrer dans le fumier, ainsi que tout autre animal mort d'accident, parce que les charrognes l'améliorent.

Les chats sont sujets aux maladies convulsives et inflammatoires, que l'on traite comme il est enseigné pour les autres animaux.

ESPECE GALLINE.

C'EST le genre d'oiseaux domestiques le plus varié et le plus multiplié, celui qui offre plus de ressources alimentaires, tant par les œufs qu'ils fournissent que par la chair fine et délicate de tous les individus de l'espèce.

Il y a plusieurs variétés de poules, il y a les communes, les hupées, les flandrines, les Iroquoises et celles de soir.

Le coq est le mâle qui se distingue par ses couleurs éclatantes, son port fin et son chant ; il suffit pour vingt-cing poules ; sa grande vigueur dure trois à quatre ans ; il vit dix ans ; mais il faut lui donner un successeur à cinq ans.

Les poules sont plus petites que les coqs, leur plumage est moins éclatant ; il y en a de petites, comme celles du soir, de grandes comme les flandrines et de moyennes comme les communes ; la ponte des grosses n'est pas si abondante que celle des autres, aussi donne-t-on la préférence aux communes.

La pondaison

A lieu deux fois par an, le printemps et l'automne. Pour accélérer la ponte le printemps et la prolonger l'automne, il faut tenir les poules dans un appartement chaud, soit, où il y a un four, soit dans l'écurie du gros bétail ; les nourrir avec des grains, de l'avoine, du sarrasin, et de la patée chaude de patate mêlée avec de la goudriole.

L'incubation

Exige de l'attention et un soin assez grand de la part de la fille de la basse-cour ; aussitôt qu'elle entend une poule glousser, elle doit lui préparer un nid à l'abri du grand jour et du bruit, lui porter une douzaine d'œufs, qu'elle doit mirer auparavant pour s'assurer s'ils sont bons, et poser la poule dessus ; l'y laisser tranquille, lui porter à boire et à manger, pour qu'elle ne laisse pas son nid pour subvenir à ses besoins.

Education des poussins.

Les poussins éclosent communément le vingt-cinquième jour de l'incubation. Le lendemain de leur naissance on les porte dans un panier garni d'étoupe dans un endroit chaud, et on leur donne pour nourriture des miettes de pain trempé dans du vin, s'ils sont faibles,

ou dans du lait pour leur procurer de l'appétit; on leur présente des jaunes d'œufs quand ils sont dévoyés ; on leur met tous les jours de l'eau pure, et on leur distribue des poireaux ou de la ciboulette hachés ; au bout de cinq à six jours on leur fait prendre l'air au soleil, vers le milieu du jour, et on leur donne de l'orge bouillie, du lait caillé, dans lesquels on a haché des herbes potagères ; lorsqu'ils ont quinze à dix-huit jours on les donne à la mère pour les conduire dans la basse-cour, et comme elle en peut soigner vingt-cinq à trente, on y en ajoute d'autres.

Quand les poussins ont toutes leurs plumes, on choisit les plus belles pour remplacer les vieilles et les plus vigoureux coqs pour succéder à ceux qui sont épuisés ; le surplus est vendu ou chaponné.

Cette opération consiste à leur faire une incision près des parties génitales, à introduire le doigt par cette ouverture pour saisir les testicules et les emporter avec adresse, sans offenser les intestins ; on ceint la plaie, on la frotte d'huile, on la soupoudre de cendre, et on finit par leur couper la crête.

Engraissement.

Pour parvenir à engraisser promptement les volailles, on les met dans une mue, ou cage, dans un lieu ou peu obscur et éloigné du bruit, où chaque volaille a un appartement proportionné à sa grosseur, et comme elle ne peut se retourner, on lui met un petit auge pour boire et manger ; on pratique une ouverture entre deux barotins, pour qu'elle puisse y passer la tête,

et un espèce vide par derrière, afin que ses excréments tombent par terre.

Ainsi placées, on leur donne de l'orge, du sarrasin bouilli, ou un paté composé de farine d'orge, de sarrasin, de blé-d'Inde et de patates délayées avec du lait.

Maladies des volailles.

Les poules sont sujettes à plusieurs maladies communes à tous les animaux domestiques, mais spécialement à la mue, à la pepie, à la goutte, au mal caduc, au mal d'yeux, à la gale, aux tumeurs, à la constipation, et à la diarrhée ; quoiqu'il soit plus aisé de conserver la santé aux animaux que de guérir leurs maladies, cependant, j'indiquerai les remèdes que l'on doit tenter pour guérir celles que je viens de signaler.

La Mue

Est un crin périodique qui fait tomber les plumes aux poulets, qui est plus ou moins funeste ; quand la mue se déclare dans la saison chaude, elle est moins dangereuse que dans les temps froids ; on s'en apperçoit parce que les poulets deviennent tristes, leurs plumes se hérissent, ils se secouent pour les faire tomber, et se les machent avec le bec ; il faut dans ce cas les faire jucher de bonne heure, ne pas les laisser sortir trop matin, au contraire, les renfermer dans un endroit chaud, leur donner des agrains, du sarrasin, de la mie de pain trempée dans du vin, éviter surtout d'arroser leurs plumes, soit avec du vin, soit avec de l'eau tiède.

La Pepie.

C'est une maladie qui affecte la langue des poules ; le bout de la langue se durcit, il s'y

forme une espèce d'écaille, qui empêche les volailles de boire ou de manger.

Il est important d'observer à temps celles qui en sont attaquées ; la fille de la basse-cour examinera la langue de celles qui paraissent malades, et si elle découvre une pellicule accornie, elle la grattera avec l'ongle, ou la fera tomber avec une aiguille : l'opération faite elle lavera la langue avec du lait ; renfermera dans une mue et ne lui donnera ni à boire ni à manger qu'une demi-heure après.

La Goutte

Se fixe aux pattes des volailles : elles les ont enflées, elles ne peuvent se jucher : le remède est d'airer le poulailler, d'en éloigner les causes d'humidité, d'empêcher les volailles de marcher dans leur fiante, de leur laver les pattes et les doigts des pieds avec du vin chaud ; d'ouvrir le bec de celles qui sont immobiles, d'y souffler de l'air, de les envelopper de linges chauds, et lorsqu'elles reprennent des forces, de leur faire avaler un peu de vin.

Le Mal-Caduc

Provient de ce que le sang se porte à la tête des volailles, leur donne des convulsions et leur cause des vertiges.

On doit dans ce danger périlleux les saigner avec une aiguille à une veine assez apparente sous la peau qui sépare les ongles, ou à la veine sous l'aile ; leur donner une nouriture rafraichîsante comme de l'orge bouilli, de la balle.

Mal d'Yeux

Les oiseaux de la basse cour sont exposés à des ophthalmies qui leur font perdre la vue, et

à des catarres, des fluxions ; le seul parti à prendre dans ce cas est de les tuer.

Le seul préservatif est de les tenir propre, et de changer l'air dans leur demeure

Gale.

Les couveuses y sont fort sujettes, parce-qu'elles ne se vautre pas.

On s'aperçoit qu'elles ont cette maladie par le désordre de leur plumes et leur tristesse.

Une dissolution de savon noir dans deux pintes d'eau, ou une décotion de comomille puante et de tabac, à laquelle on ajoute deux gros de sel, appliquées chaudes à l'extérieur pendant quelques jours opèrent la guérison. Il faut avoir attention de les exposer devant le feu, ou au soleil, pour qu'elles sèchent, avant de les laisser courir.

Tumeurs.

Quand les poules paraissent mélancoliques, regardez les au croupion ; s'il se forme à son extrémité une petite tumeur douloureuse, vous devrez l'ouvrir avec un instrnment tranchant, en faire sortir le pus, en pressant la tumeur avec les doigts, et ensuite laver la plaie avec de l'eau tiède. Il se trouvent souvent sur cette partie deux ou trois plumes dont le tuyau est rempli de sang, on les arrache et l'animal reprend de la force et de la santé.

Constipation et Diarrhee.

Pour la constipation on plume le fondement de la volaille et on frictionne le tour du croupion avec un peu d'huile.

On donne contre la diarrhée des réchauffants, comme du vin.

LE DINDE

EST de la famille des gallinacées. Le mâle a la tête et la gorge couvertes de caroncules rouges. Il a aussi un bouquet de crimniers au milieu de la poitrine et joint la faculté de relever en rond les plumes de sa queue. Il est original de l'Amérique Septentrionale ; on en voit encore dans le Haut-Canada.

Les dindes vivent de tout ce qui est susceptible d'être mangé dans le règne animal et végétal. Ils s'accommodent entre autre de toutes les températures.

Le premier soin de tout cultivateur qui veut en élever doit être de se procurer un beau mâle et huit à dix femelles auxquelles un seul mâle suffit. On ne garde les mâles que trois ans parce qu'ils deviennent méchants. Il leur faut un logement spacieux et bien airé, comme un hangar, dans lequel on place de fortes perches pour les jucher.

Ils commencent à se reproduire après les gelées du printemps. Les femelles pondent le matin de deux jours l'un ; on doit préparer des nids de paille dans leur demeure et y mettre un œuf figuré. On doit ramasser leurs œufs tous les jours et les porter à la maison. On connait leur envie de couver à un gloussement particulier et à leur accroupissement continuel. On donne à chaque couveuse une vingtaine d'œufs il ne faut plus les déranger ensuite, mais leur porter une fois par jour de quoi boire et manger.

ÉDUCATION DES DINDONNAUX.

Ordinairement les petits sortent de l'œuf le trentième jour ; ils n'en sortent pas tous le

même jour. Comme les dindonnaux sous leur mère jouissent d'une température de vingt cinq à trente degré, il ne faut pas les exposer à une température moindre quand ils sortent de dessous ses ailes ; à cette fin il faut les mettre dans un appartement, auquel on donnera ce degré de chaleur au moyen d'un poële.

Dans les bois ils vivent de larves, d'insectes et de baies ; dans les campagnes on y supplée par l'ortie, le persil, les chardons hachés menus et mêlés avec de la farine d'orge, de blé d'Inde, de sarrasin, à quoi on doit ajouter des jaunes d'œufs durs, et de la viande, cuite, hachée menue ; on ne doit leur donner à manger que peu à la fois, mais souvent, sous une mue, afin que la mère ne les prive pas de leur nourriture.

Toute grande variation dans l'atmosphère est préjudiciable aux dindonnaux, comme la trop grande chaleur, le froid et surtout la pluie: en sorte qu'il convient de les en garantir autant que possible.

On doit les renfermer de bonne heure le soir et ne les laisser sortir le matin que lorsque la rosée est entièrement évaporée.

Leur engrais est le même que celui des chapons, en conséquence on aura recours à ce que j'ai indiqué à ce sujet.

MALADIES DES DINDES.

OUTRE les maladies ordinaires aux volailles, les dindes en ont deux particulières, la pousse *du rouge* et une espèce de *petite vérole*.

Le rouge.

C'est environ deux mois après leur naissance

que le rouge commence à pousser aux dindonnaux : cette maladie en enlève beaucoup.

On s'en aperçoit quand ils cessent de manger avec la même avidité ; il leur faut alors des nourritures légères et faciles à digérer, ainsi que des boissons toniques ; en conséquence on leur donnera de la mie de pain trempée dans le vin, de l'orge, des fèves, des harricots bouillis : on mettra un peu de sel dans leur eau.

Cette crise passée, ils deviennent robustes et ne craignent plus les intempéries de l'air ; alors on les réunit en troupes d'une centaine, et un petit garçon les conduit au pâturage.

Petite Verole.

Cette maladie se manifeste par des pustules au tour du bec et dans l'intérieur, ainsi qu'aux parties dénuées de plumes.

La première précaution à prendre est de séparer les malades de ceux qui sont sains ; ensuite on lave les pustules avec du vinaigre vitriolé, et on les brûle avec un fer rouge ; on fait boire du vin chaud aux malades.

LES OIES.

QUOIQU'IL y ait des oies dans ce pays, où elles sont sauvages, on n'élève que celles d'Europe, parce qu'elles sont apprivoisées ; on en connaît deux qualités, la grande et la petite ; on ne s'occupe guères que de la première, parce qu'elle est d'un meilleur rapport.

Quiconque désire en élever doit faire choix d'un jars d'une grande taille, d'un beau blanc, avec l'œil gai, et de six femelles brunes, cendrées, ou panachées.

Il faut convenir que la chair, les plumes, le duvet, la graisse, la fiente même de ces animaux, ne sont pas à dédaigner dans les endroits où les circonstances favorisent leur propagation, comme la proximité d'une rivière, d'un ruisseau, d'un lac, d'un marais, et la culture du blé-d'Inde.

Pondaison et incubation.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que les oies veulent pondre, on les tient renfermées dans leurs toits, où on leur prépare des nids avec de la paille, où elles reviennent constamment déposer leurs œufs, lorsqu'elles en ont pondu un dedans.

Lorsqu'elles gardent le nid plus longtems que de coutume, c'est une preuve qu'elles veulent couver ; alors on refait le nid comme il est dit pour les poules, et on y met quatorze ou quinze œufs ; on place près d'elles de l'orge détrempée et de l'eau dans des vases où elles puissent se laver et boire ; l'incubation dure trente jours.

Education des oisons.

On retire les oisons de dessous leurs mères à mesure qu'ils éclosent ; on les met dans un panier, couvert d'un linge et garni de laine ; quand la couvée est finie, on les rend aux mères.

La première nourriture est préparée avec de l'orge grossièrement moulu, du son et des agrains cuits dans du lait, ou du lait caillé avec du miel, des feuilles de laitue, des bettes hachées et des croutes de pain bouillies ; à mesure qu'ils grandissent, on augmente la por-

tion jusqu'à ce que les ailes commencent à se croiser, alors ils sont assez forts pour suivre les mères aux champs. On engraisse les oies l'automne de la même manière que les autres volailles.

Preparation de la plume.

Après la viande des oies, leur plus grand profit est leurs plumes. On plume les vieilles oies vivantes dans les mois de juin et de juillet, ainsi que celles que l'on tue, et les oisons quinze jours après les mères. On fait trois lots des plumes, les fines, les moyennes, et les grosses : les premières se vendent généralement sous le nom de duvet ou d'édredon ; on les fait sécher au four une demi-heure après avoir retiré le pain, alors il se conserve longtemps.

On attend, pour enlever les plumes des ailes, que les soies commencent à être en mue ; on les hollande en les faisant bouillir dans une eau alcaline, plus ou moins forte, pour les débarrasser de leur graisse et des membranes qui les entourent ; ensuite on les fait sécher dans un bain de cendre ; on en fait des paquets de vingt, d'abord de grosses, de moyennes ensuite, et enfin de petites.

Les oies se mangent principalement rôties, avec une marmelade de pommes, ou de la gelée de gadelles ; on en conserve, dans des pots de grès, les cuisses à demi-cuites dans de l'eau salée, recouvertes de saindoux.

Maladies des oies.

Les oies sont sujettes aux mêmes maladies que les autres volailles, et on les soigne comme

elles. Un fléau redoutable pour les oisons sont de petits insectes qui entrent dans leurs oreilles et leurs naseaux ; alors ils marchent les ailes pendantes et secouent la tête ; pour les en débarrasser, on leur présente de l'orge dans un vase rempli d'eau claire ; pour le manger ils se plongent la tête dans l'eau, ce qui force les insectes à abandonner leur proie.

LES CANARDS.

IL y a beaucoup de canards en Canada et de différentes espèces ; mais comme ils sont sauvages et difficiles à apprivoiser, je me bornerai à ne parler que de ceux privés d'Europe, et particulièrement de ceux qu'on nomme *barboteux*, qui sont répandus dans le pays et y réussissent très bien, comme étant les plus aisés à élever et donnant le plus d'œufs. Leur plumage est si varié qu'il n'y en a pas deux qui se ressemblent parfaitement.

Quiconque est près d'une rivière, d'un ruisseau, d'un marais, doit s'adonner à en élever, car leur dépense est peu de chose et leur produit assez considérable pour le dédommager des soins qu'on leur donne ; pourvu qu'ils aient de l'eau et une retraite pendant la nuit, c'est tout ce qu'ils exigent ; tout leur est bon, substances animales ou végétales ; s'ils mangent beaucoup, ils engraissent vite ; aussi les tue-t-on à six ou huit mois, après les avoir nourris abondamment, pendant huit à dix jours, avec de la patée cuite de légumes, ou de patates.

Ponte et incubation.

Un mâle du canard suffit pour huit à dix femelles. Une canne, dit-on, peut pondre

cinquante œufs, si on les enlève à mesure et avec prudence, c'est-à-dire en lui en laissant quelques-uns, sans quoi elle abandonne le nid.

Pendant la ponte et l'incubation il sera bon de donner aux cannes une nourriture plus abondante que de coutume ; on met sous les couveuses huit à douze œufs qu'elles couvent pendant trente jours.

Education et soins.

La meillure nourriture pour les cannetons, les premiers jours de leur naissance, est de la mie de pain, des légumes cuites, de l'orge bouilli, mais jamais de son. Au bout de huit ours ils peuvent se passer de tous soins particuliers et suivent leur mère.

On plume les canards comme les oies et dans le même temps ; on sèche le duvet et on hollande leurs plumes, comme il est enseigné pour les oies ; leurs maladies et remèdes étant les mêmes qu'aux autres volailles, je me dispenserai de les répéter ici, ceux qui voudront s'en instruire auront recours à ce que j'ai dit plus haut.

LE PIGEON

EST le dernier animal dont je parlerai ; je le recommande aux cultivateurs du pays, quoique dans l'opinion de plusieurs il passe pour être plus nuisible que profitable ; mais, comme le contraire est prouvé par des agronomes célèbres, je ne laisserai pas que de le recommander, puisque, dans le fait, les profits qu'il donne surpasse de beaucoup sa dépense.

D'abord dans la belle saison il trouve sa nourriture dans les champs, et dans l'hiver, il

ne lui faut que les balayures des granges et les criblures des grains avec de la potée de goudriole, ou de patate.

Dès le mois de février les femelles fournissent des pigeonnaux jusqu'au mois de décembre elles en donnent deux tous les mois, ce qui dédommage amplement de cette chétive pitance.

On distingue deux espèces de pigeons, le *fuyard* et le *privé ;* mais comme le fuyard est devenu privé, je parlerai du pigeon en général, sans distinction.

Tout cultivateur qui veut élever des pigeons doit s'en procurer une certaine quantité, dans le mois de Janvier, des premières couvées de l'année précédente, les renfermer dans un bon pigeonnier ; leur fournir de l'eau et des grenailles jusqu'à ce qu'ils aient pondu et que les petits soient éclos ; alors on peut leur ouvrir la porte pour qu'ils puissent aller dans la campagne chercher leur nourriture et celle de leurs petits.

Ponte et incubation.

Les femelles commencent à pondre dès le mois de février deux œufs qu'elles couvent aussitôt et continuent ainsi jusqu'au mois de décembre.

Le mâle a cela de particulier qu'il couve alternativement avec la femelle les œufs et nourrit conjointement avec elles les petits ; en sorte qu'on est dispensé de ce soin.

Education et nourriture.

Il ne n'agira alors que de donner une nourriture plus substantielle aux pères et mères pour l'engrais de leur petits, qui sont excellents

quand on les tue au moment où les pères et mères laissent les soins de les nourrir, ce qui dure un mois.

La vesce est la nourriture que les pigeons préfèrent, ils mangent volontiers de l'orge, du sarrasin, des lentilles, des pois, de l'avoine, des féverotes et du chanvre ; dans les champs ils vivent de presque toutes les graines sauvages et d'insectes.

Comme ils aiment beaucoup le sel, qui contribue à leur santé, je reccommanderai de leur faire des pains avec dix livres de patates cuites, dans lesquelles on ajoutera deux livres de cumin que l'on mettra dans un vase, avec de la terre fraîche sassée et assez molle pour être pétrie avec de l'eau, dans lequelle on jetera deux livres de sel de cuisine ; on pétrira le tout on en fera des petits pains en forme de cônes, que l'on expose au soleil, ou dans un four modérément chaud ; quand ils seront secs on en mettra quelques-uns dans la colombier, où les pigeons viendront les becqueter l'hiver et surtout dans le temps de la mue.

Production.

Les pigeons vivent ordinairement sept à huit ans. Il faut les tuer avant ce temps ; aussi bien ils pondent peu quand ils deviennent âgés.

Ce n'est guère qu'à cinq ou six mois que les pigeons commencent à se reproduire, à la fin de la seconde année ils ont atteint toute leur grandeur.

Les femelles donnent deux petits pendant dix mois de l'année, qui estimés à trente sols le couple donnent un produit annuel de quinze francs ; en sorte qu'un cultivateur qui aurait

un produit de cent couples de pigeons se ferait un revenu de quinze cents francs.

Soins generaux.

Je ne puis mieux terminer ce chapitre des animaux domestiques qu'en faisant observer à ceux qui s'adonnent à en élever, cette maxime *qu'il est plus aisé de prévenir leurs maladies que de les guérir.*

Que pour obtenir une fin si désirable les plus sûrs moyens et les plus efficaces sont de les pourvoir de demeures propres et bien airées, de leur fournir une nourriture saine et par dessus tout le pansement de la main.

Comme ces moyens sont essentiels pour le maintien de la santé des animaux, ils seront traités dans le cours de cet ouvrage et j'engage les cultivateurs à y donner toute leur attention.

DES BATIMENS DE FERME.

COMME cet ouvrage n'a été entrepris que pour des établissements d'éducation rurale dans les campagnes, je n'entreprendrai pas de décrire la construction des bâtiments ruraux des cultivaturs, je me bornerai à ceux que je crois propres aux ns que je me suis proposées, c'est-à-dire, à eux indispensables pour les séminaires ou col-ges que je désire voir établir dans les comtés u pays, pour l'enseignement théorique et pra-que de l'agriculture aux jeunes gens destinées suivre la profession de leurs pères. Il est à uhaiter qu'une terre de quatre-vingts à cent pents, dans le centre de chaque comté, dans pays, soit affectée pour un objet de cette im-

portance ; que le sol en soit bon, ou au moins susceptible de le devenir par les moyens d'améliorations connus ; que l'on puisse s'y procurer de bonne eau soit naturellement, soit par des travaux qui ne soient pas trop dispendieux ; qu'elle soit en partie boisée. On évite ainsi des plantations d'arbres absolument nécessoires pour l'exploitation d'une terre, et qui ne procureraient davantage qu'après de longues années.

Placement et Orientement.

Le placemet des bâtiments ruraux étant de la dernière importance, je commencerai par insister à ce qu'ils soient situées au centre du local, afin de pouvoir en embrasser l'inspection entière du chef-lieu, surveiller l'exploitation, voir les animaux étrangers dommages faisant, diminuer les transports et éviter les visites des allants et venants ; à moins que des circonstances impérieuses n'y mettent un grand obstacle.

L'orientement de ces bâtiments est aussi d'importance ; il faut faire en sorte que leurs pignons soient toujours opposés aux vents dominants du canton et leurs ports d'entrées exposées autant que possible au soleil.

Ces bâtiments doivent former un quarré et laisser au milieu une vaste cour, dans laquelle sera faite une citerne ou un puits et une large fosse pour recevoir les fumiers et les y faire fomenter, avant de les employer.

College.

Le principal corps de logis, c'est-à-dire le Collège, fera une des faces de ce quarré, avec deux grandes portes cochères, une à chaque ex-

trémité ; les étables et écuries lui feront face au fond de la cour, à un arpent de distance ; d'un côté seront les hangars et granges, et de l'autre les remises, les bergeries, les souts et autres petits bâtiments, comme un fournil, avec poulailler dans le bas et pigeonnerie dans le haut, laiterie.

Ces bâtiments doivent être proportionnés aux besoins de l'exploitation et au nombre d'animaux qu'on se propose d'entretenir.

Ils doivent être faits de mains de maîtres avec les meilleurs matériaux que la localité peut fournir ; de pierres, s'il y en a de bonnes ; de chaux et de sable s'il y en a sur les lieux ; sinon des meilleurs bois de construction ; à condition que l'on aura attention de les aôuter, en cernant les arbres au moins un an dans la forêt, avant de les abattre pour les employer.

Divisions.

Le collège devrait avoir cent pieds de long sur trente de large, être à deux étages, avec cave et grenier tout du long ; l'élévation entre les planchers doit être de douze à quinze pieds. Il devra y avoir deux cheminées, une à un des pignons, où sera logé le maître dans un appartement de vingt pieds de long, et l'autre dans le mur de division qui partagera les quatre-vingts pieds restant de la longueur de l'édifice, dans laquelle on placera de chaque côté des pierres de taille perforées pour recevoir des tuyaux de poëles à dix pied de hauteur. La masse de cette cheminée ne doit pas avoir plus de deux pieds et demi de largeur sur deux de profondeur, et le conduit de la fumée en dedans avoir

neuf pouces de longueur sur six de largeur dans le bas et sera monté en évantail, en sorte qu'il ait dix-huit pouces de longueur au plus haut, sans augmentation sur la largeur, et toutes deux seront couvertes d'une pierre assez longue et large pour excéder de trois pouces la masse entière des dites cheminées et sera perforée proportionnellemeut à l'ouverture du conduit de la fumée.

Le premier appartement à la suite de celui du maître servira d'attelier, et le suivant de salle d'étude, dans le haut celui au-dessus de l'attelier servira de réfectoire et celui au-dessus de la salle d'étude de dortoir.

Comme chacun de ces appartements a quarante pieds de long sur trente de profondeur, ils suffisent pour un plus grand nombre d'élèves qu'on ne s'imagine, s'ils sont convenablement employés.

L'attelier

Pourra contenir douze établis de dix pieds de long et de trois de large, dont on formera quatre rangs de trois établis chaque, sur la longueur de l'appartement en laissant trois pieds entre chaque, tant sur la longueur que sur le travers de chacun des établis, pour communiquer facilement et passer de l'un à l'autre. On aura soin de laisser un passage de six pieds, le long du front pour communiquer à la salle d'étude ; au-dessous de ces établis on pratiquera une ou deux tablettes pour déposer les outils ; chacun de ces établis pourra contenir six élèves, savoir : deux de chaque côté et un à chaque bout, conséquemment on se trouverait

en état d'employer soixante et douze élèves journellement et par intervales soixante et quatre, quand on emploiera deux établies à blanchir et embouffeter des planches ou des madriers.

Refectoire.

C'est dans cet appartement que doit être la porte d'entrée et l'escalier pour monter dans le haut, où se trouvera le réfectoire, qui aura des tables à manger sur le long de l'appartement, de dix pieds de long chacune et de trois de large, avec des bancs tout autour, où pourront aisément s'asseoir seize enfants à chaque table et conséquemment admettront cent quatre-vingt-douze enfans, si, comme dans l'attelier, on en fait quatre rangs de trois tables chaque. On aura soin comme dans l'attelier de laisser un passage de six pieds de large sur le front, pour communiquer au dortoir.

Dortoir.

Il doit y avoir dans ce dortoir cinq rangs d'échafauds sur le travers de la profondeur, de trente-quatre pieds de long, afin de laisser à chaque extrémité un passage de trois pieds de large, qui complèteront les quarante pieds de longueur de l'appartement.

Ces échafauds auront quatre lits les uns au-dessous des autres, les couchettes auront un pied de haut ; on laissera un vide de deux pieds neuf pouces entre chaque lit, ce qui formera les quinze pieds de hauteur de l'appartement.

Pour y monter on établira des appuis sur les poteaux qui divisent la longueur des lits, et les supportent.

Les premiers lits de chaque rang auront six pieds de long, les seconds cinq et demi, les troisièmes cinq, les quatrièmes, cinquièmes et sixièmes quatre et demi et les septièmes seulement quatre pieds de long; faisant en tout trente quatre pieds.

Tous ces échafauds auront de dehors en dehors deux pieds et demi de large, les cinq allées pour tourner, autour d'eux, deux pieds deux pouces et deux lignes et demie, prendront vingt-quatre pieds, en ajoutant six pieds de passage le long du front de l'édifice, on complètera les trente pieds de profondeur de l'appartement.

Chaque rang contenant sept lits sur la longueur et quatre de hauteur, donnera vingt-huit et multiplié par cinq, qui est le nombre des rangs, on trouvera que l'appartement contiendra cent quarante lits pour autant de pensionnaires.

Salle d'Etude.

La salle d'étude au-dessous sera divisé, à la moitié de sa hauteur, par deux jubés ou galeries qui seront séparés par un espace vide de six pieds de large et qui conséquemment auront chacun dix-sept pieds de profondeur sur trente de longueur, et pourront contenir trois rangs de bancs et pupitres de dix pieds de long sur sept de suite derrière les uns des autres; et comme chacun d'eux prendra deux pieds et trois pouces d'assiette, il résulte qu'il ne restera sur le derrière qu'une allée de quinze pouces.

Comme il reste sur la longueur des jubés dix

pieds, on les emploiera à former quatre allées qu'exigent les trois rangs de bancs et pupitres.

On établira une estrade pour le maître, appuyée sur les deux poutres qui soutiennent et séparent les jubés.

Le dessous de ces jubés servira de salle de récréation, dans laquelle on ménagera l'espace nécessaire pour diriger deux escaliers pour monter aux jubés.

Logement du Maitre.

La partie de l'édifice appropriée à l'usage du maître sera divisée dans le bas en deux ; la première division sur le front servira de salon et aura vingt pieds de long sur douze de large, et l'autre partie pour servir de cuisine sera de vingt de long sur dix-huit de large ; dans le milieu de cette largeur sera bâtie une grande cheminée, avec un fourneau de chaque côté assez large et long pour contenir deux grands chaudrons ; dont un des côtés sera pour dresser le manger des élèves et l'autre celui des animaux. Cette cuisine aura une porte de sortie sur la cour et un chassis pour l'éclairer, il sera construit un escalier pour communiquer dans les appartements du second étage qui seront divisés à la demande du maître.

On creusera au-dessous de la cuisine un puits dans lequel sera placée une pompe pour donner de l'eau dans la cuisine et un évier pour conduire les lavures dans la cour.

Dans la séparation entre l'attelier et lè salon et vis-à-vis l'allée de six pieds, sera construite une porte de communication pour aller trouver celle du front de l'édifice, avec deux fenêtres.

L'édifice aura sur sa façade sept ouvertures, trois fenêtres de chaque côté de la porte d'entrée, au premier étage et sept fenêtres au second, le derrière en aura autant.

FOURNIL.

UN fournil est la pièce d'une habitation rurale, dans laquelle on pétrit et cuit le pain, où se font les lessives et autres gros ouvrages ; il ne doit pas être éloigné du corps de logis ; celui d'un collège devrait être de vingt à vingt-quatre pieds quarrés sur dix pieds de haut entre les planchers, contenant un four de dix à douze pieds de long sur neuf de large et un pied et demi de haut, que je pense suffisant pour l'usage d'un collège de comté.

Ce fournil doit être divisé en deux par une forte cloison ; avoir une porte d'entrée et deux fenêtres sur le devant ; dont une doit être vis-à-vis la bouche du four, pour qu'on puisse en voir l'intérieur et l'autre doit éclairer le poulailler, que l'on doit établir à l'autre extrémité et le pigeonnier audessus.

LE FOUR.

ORDINAIREMENT la forme d'un four est ordinairement un émisphère creux aplati : ses parties sont l'âtre, la voute, la bouche, la tablette, le dessous et le dessus ; ses dimensions sont relatives à la consommation et à l'espèce des pains que l'on veut faire.

Le maître nommera tous les mois par rotation un nombre suffisant d'élèves pour boulan-

ger ; il aura soin d'en garder une couple pour instruire les nouveaux à chaque rotation.

Les trois principales opérations à leur enseigner seront, *la préparation du levain, le pétrissage de la pâte, et la cuisson du pain.*

PREPARATION DU LEVAIN.

TOUTE eau potable est bonne pour faire du pain, pourvu qu'elle soit chaude et employée en quantité suffisante pour délayer la farine et non la noyer : le sel est un ingrédient nécessaire dans la pâte.

La veille de la cuison, sur le soir, on doit faire tremper du son dans l'eau qu'on se propose d'employer pour la pâte ; on la brasse le lendemain, avant de s'en servir, et on la coule pour en ôter le son, que l'on donne aux animaux.

On fait aussi la veille le *levain*, on le délaye dans de l'eau chaude l'hiver et dans de la froide l'été. On en fait une pâte consistante avec de la farine qu'il faut bien travailler ; on la laisse passer la nuit à un des bouts du pétrin, enveloppé d'un linge ; il doit former en été le tiers de la totalité de la pâte qu'on doit employer, et en hiver la moitié.

Le levain est regardé comme parfait lorsqu'il a acquis le double de son volume, qu'il est tombé et qu'il repousse la main quand on l'appuye dessus.

Le levain consiste dans les ratissures du pétrin, auquel on a ajouté un peu de farine et d'eau froide pour le grossir et que l'on doit travailler, comme il est dit ci-dessus.

LE PETRISSAGE DE LA PATE.

ELLE s'opère en faisant un creux suffisant dans la farine que l'on veut employer, pour contenir le levain, qu'on a délayé, avec une partie de l'eau blanche destinée au pétrissage ; quand il est parfaitement délayé, on ajoute le restant de l'eau que l'on mêle bien exactement, de manière qu'il ne reste aucun grumeau, et que le tout soit bien divisé et fondu ; on y ajoute ensuite le restant de la farine que l'on incorpore promptement dans la masse ; on la retourne sur elle-même jusqu'à ce qu'elle acquière la consistance nécessaire.

Pour continuer le pétrissage, on pratique, avec les poings, des cavités dans la pâte, on y verse de l'eau froide, qui, ajoutée après coup et confondue à force de travail, achève de diviser, de dissoudre et d'unir toutes les parties de la farine, et par un mouvement vif, donne à la pâte plus de légèreté et d'égalité.

La pâte étant faite, on la retire du pétrin par portions pour la mettre sur le couvercle du pétrin, où on la divise en pains, que l'on soutient avec un linge, ou que l'on met dans des moules, suspoudrés de petit son ; on les laisse fermenter paisiblement bien abrités dans l'hiver, et à l'air dans l'été.

LA CUISON DU FOUR.

QUAND les pains sont suffisamment levés, on les met promptement au four, au moyen d'une longue pelle, sur laquelle on les renverse, de manière que le dessus se trouve dessous ; on les place avec adresse à côté les uns des autres

Lorsqu'ils sont tous enfournés, on ferme la porte du four. La cuison du pain prend ordinairement une heure et demie. On reconnaît que le pain est cuit quand en frappant dessous du bout du doigt, il résonne avec force, et que la mie de la baisure, légèrement pressée, repousse comme un ressort, alors on les retire du four et on les range à côté les uns des autres, sur les couvercles des pétrins, et après qu'ils sont entièrement refroidis, on les renferme dans les pétrins.

VALEUR DES DIFFERENTES FARINES.

Le froment est de tous les grains celui qui donne le meilleur pain ; on n'est excusable d'en employer d'autres que dans les temps de détresse.

On en peut faire avec du seigle, de l'orge, de l'avoine, du blé-d'inde, du sarrasin, des patates et des fèves, soit en mêlant ces matières avec de la farine de froment, soit en les employant seules : on indiquera la proportion qu'on doit en mettre, pour faire du pain mangeable, lorsqu'on traitera ces articles.

On ne saurait mieux terminer ce chapitre qu'en recommandant aux cultivateurs de ne point envoyer moudre le blé au moulin, qu'il ne soit bien vané et sec ; de le mettre dans des poches nettes, et au retour du moulin, de les exposer dans un lieu bien airé et à l'abri des vermines.

La farine se conserve plus facilement que le grain, pourvu qu'elle soit sèche, séparée du son, tassée, à l'abri de l'air et de l'humidité, dans des sacs isolés les uns des autres.

LE POULAILLER.

C'EST le lieu destiné à renfermer les volailles la nuit, pour les mettre à l'abri des animaux voraces, et le jour pour y couver et pondre.

Comme à l'article des poules nous avons observé que pour accélérer la ponte le printemps, et la prolonger l'automne, il leur fallait un poulailler chaud, et que nous avons signalé le fournil comme étant le lieu le plus convenable pour cette fin, nous recommanderons de l'établir au derrière du four, que l'on divisera en deux parties sur la longueur et la hauteur, la partie basse de l'une pour les pondeuses et couveuses et leurs poussins, la partie haute pour les autres ; dans la partie basse de l'autre division seront les oies et les canards, et dans le haut des dindes, que l'on pourrait subdiviser pour les couveuses et leurs petits ; on doit ménager à chacune de ces divisions des guichets extérieurs, tant dans le bas que dans le haut, pour l'entrée et la sortie des volailles, avec des échelles à ceux du haut, que les volailles s'accoutumeront bien vite à monter pour se jucher sur les juchoirs que l'on y placera dans les angles. Comme les pondeuses et les couveuses s'habitueront promptement à fréquenter les appartements du bas, on aura soin d'y établir des nids et de les entretenir propres.

Le maître aura attention de nommer tous les mois un élève pour prendre soin de ces volatilles, un pour les poules et poussins, un autre pour les oies et les canards, et un troisième pour les dindes ; il les obligera d'observer

strictement ce qui est recommandé de faire pour chacune de ces espèces au chapitre des animaux. Il sera indispensable de pratiquer en dedans du fournil de chaque côté du four une porte de communication de la boulangerie à ces poulaillers.

LE PIGEONNIER.

Le pigeonnier sera établi dans le grenier au-dessus du fournil, adossé à la cheminée qui le rechauffera suffisamment, si on le latte, crépi et renduit ; il devra être garni tout autour de tablettes, divisées par de petites planchettes qui formeront des nids.

Il sera pratiqué dans le pignon non-seulement un chassis de quatre vitres en coulisses, mais encore plusieurs ouvertures, avec saillies, pour faciliter l'entrée et la sortie des pigeons, avec des tirettes pour les fermer le soir, et ouvrir soigneusement le matin.

Le maître n'oubliera pas de nommer aussi tous les mois un élève pour en prendre le soin qui est indiqué à l'article PIGEON de cet ouvrage.

En employant ainsi les élèves, à tour de rôle, à prendre soin des animaux de l'établissement, on les perfectionne dans l'économie rurale, et on perpétue les bons moyens de préserver les animaux domestiques en santé, et l'en tirer le meilleur parti possible ; il n'y a aucun doute que, rentrés chez eux ou devenus maîtres à leur tour, ils mettront en pratique les leçons qu'ils auront reçues ; et à cette fin le maître exigera que chacun d'eux copie dans un cahier ce qui est enseigné pour chaque espèce d'animaux qui lui sera confiée, et cela avant qu'il en prenne soin.

ETABLES.

LE climat est si rigoureux dans le Bas-Canada, qu'on est obligé d'établer les animaux domestiques la majeure partie de l'année, et de les y nourrir.

Les étables où on loge plus particulièrement les bœufs et les vaches, sont une partie d'architecture rurale, à laquelle on doit porter une attention particulière, afin de les préserver du froid qui les ferait indubitablement périr, et des maladies qu'un long séjour dans des étables mal construites leur donnerait. Les plus saines sont celles qui sont construites en bois ; celles en pierre sont froides et humides. Leur grandeur doit être proportionnée au nombre de bœufs et de vaches qu'on se propose de garder.

Je suppose qu'un collège comme celui que je propose, qui peut contenir cent quarante pensionnaires et autant d'externes, doit avoir quatre bœufs de charrue pour l'exploitation de la terre, et huit vaches pour la nourriture des élèves.

Je proportionnerai la grandeur d'une étable à cette quantité, ce qui pourra servir d'échelle pour une quantité plus ou moins grande.

Une étable donc pour douze bêtes à cornes doit avoir trente pieds de long sur vingt-quatre de large. Le salage sera élevé d'au moins un pied au-dessus du sol environnant ; on remplira ce vide, en dedans, de sable, de gravier, ou de pierre concassée pour entretenir la sécheresse ; on les pavera, par-dessus, en madriers de trois pouces, de manière à lui donner une pente douce pour écouler les urines dans une rigole qui traversera, dans le milieu de l'é-

table, toute sa profondeur, et portera les urines dans le réservoir du fumier. La hauteur entre les deux planchers devrait être de douze à quinze pieds.

Soit que les animaux fassent face aux pigeons, soit qu'ils soient placés sur deux rangs, têtes contre têtes, dans le centre, ils auront, chacun, des stalles de quatre pieds de large, sur huit ou dix de long, séparées par des cloisons en madriers de trois pouces d'épaisseur, sur quatre à cinq pieds de hauteur, emboités dans des poteaux de quatre à cinq pouces quarrés, qui doivent être pris dans la poutre du hant et dans la lambourde du bas.

Les abreuvoirs et rateliers seront posés devant les animaux à une hauteur raisonnable, et s'étendront sur toute la longueur des pignons.

Les rateliers seront en barrotins, et s'élèveront jusqu'au plancher, pour ne rien perdre du fourrage qu'on y jettera par une ouverture au-dessus, laquelle ouverture servira en même temps d'éventouse pour évaporer les exhalaisons des animaux, et entretenir un courant d'air si nécessaire à leur santé.

Les abreuvoirs doivent dépasser l'extérieur de l'étable, à chaque bout, d'au moins un pied, pour, à un bout y jeter de l'eau, et à l'autre la vider, quand on veut la renouveler, et afin d'empêcher l'air d'y pénétrer, dans l'hiver, on pratique une tirette à chaque extrémité.

Il devra y avoir au centre de la façade de l'étable une porte de quatre pieds de large sur six de haut, en planches doubles, garnies de cloux en carreaux ; on ouvrira sur le devant et le derrière de cette étable, à quatre à cinq

pieds au-dessus du plancher, deux fenêtres ou guichets de trois vitres de long sur deux de haut, posées sur des coulisses à l'intérieur, et à l'extérieur un contrevent aussi en coulisses à chaque, fait de planchettes mises les unes sur les autres, de manière à laisser passer l'air et empêcher les mouches de tourmenter les animaux pendant l'été.

On ouvrira une lucarne sur la couverture, en front du bâtiment, pour entrer le fourrage, vis-à-vis de laquelle il y aura une échelle solide, pour que les élèves puissent aller jeter le fourrage aux bestiaux.

Le maître en nommera deux chaque mois pour faire le service recommandé pour ce bétail à l'article de Bœufs et Vaches.

Une étable construite de cette manière sera non seulement salubre, mais aisée à servir.

ECURIE.

L'ECURIE est aux chevaux ce que l'étable est aux bœufs et aux vaches ; elle doit être bâtie avec des matériaux semblables, avoir les mêmes proportions et distributions ; non pas que je croie que l'établissement sera tenu d'en entretenir douze ; mais comme il y en aura au moins quatre, le surplus des places sera pour mettre à couvert ceux des externes éloignés, qui viendront, soit à cheval, soit en voiture.

Le service de l'écurie se fera par un ou deux élèves que le maître nommera tous les mois, et qui se conformeront strictement à ce qui est recommandé à l'article Cheval.

La seule chose à prévoir de plus pour l'écurie des chevaux est de mettre, dans l'allée

du milieu, et aux poteaux, des stalles, des crochets de bois, pour suspendre les harnais et et attelages.

HANGARDS, GRANGES ET REMISES.

LES hangars sont des espèces de remises destinées à mettre à couvert les voitures, les charrues, les outils et ustensiles du labourage, le bois, &c. et les greniers à mettre les fourrages ; pourquoi ce sont des bâtiments essentiels dans toutes les fermes, et qui méritent d'être construits convenablement pour remplir ces fins.

Il doit donc y en avoir un nombre proportionné à l'exploitation, et être chacun de trente pieds de long sur vingt de large ; être partagé sur toute la longueur par une forte cloison ; laquelle cloison sera divisée sur le devant et le derrière en quatre compartiments, et chacun de ces compartiments avoir une grande porte cochère pour entrer et sortir les charrettes, charrues, &c., la hauteur entre le sol et le plancher doit être de huit à dix pieds, et les greniers élevés, avec une large lucarne.

Un de ces compartiments sera destiné au placement des menus outils et ustensiles d'agriculture, et à cette fin il sera posé tout autour des tringles, des crochets pour les y suspendre avec ordre, c'est-à-dire, chaque espèce de suite, et séparées les unes des autres, afin que l'on puisse reconnaître, par les vuides, s'il en manque quelqu'une.

Le maître nommera un élève, à qui il donnera un état de la quantité et qualité de chaque charrette, charrue, outil, &c., lequel sera tenu de veiller à ce que chacun mette

chaque chose à sa place et bien nettoyée ; c'est à lui à qui le maître s'en prendra pour les négligences des élèves ; il aura soin de remplacer ceux qui auront été mis hors de service, de les faire raccommoder, de manière qu'il y en ait toujours une quantité suffisante pour le service.

On mettra dans un autre compartiment les charrettes, dans un troisième les charrues, dans un quatrième les herses ; et si un seul ne suffit pas pour un de ces objets, on en prendra un ou deux autres, mais vraisemblablement un seul hangar suffira pour tout.

Outre ces hangars, il doit y avoir des remises ouvertes pour recevoir les voitures des étrangers et des externes.

UNE GRANGE

EST un bâtiment destiné à serrer et conserver les grains en gerbes.

Il est plus convenable, si l'exploitation de la terre est considérable, d'avoir autant de granges que d'espèces de grains ou de graines ; une pour le blé, une pour l'avoine et autres menus grains, comme le seigle, l'orge, et le sarrasin, un autre pour les pois, les fèves, enfin, d'autres pour les différents fourrages.

Je conseillerais de donner à chacune de ces granges une trentaine de pieds de long sur vingt de large, de les partager en trois, avec chacune une grande porte cochère dans le centre, où se trouverait la batterie, qui doit être séparée par de bons madriers, à la hauteur de dix pieds, qui seront mis en coulisse dans de forts poteaux qui seront pris dans les lambourdes, et s'élèveront jusqu'au toit.

LA BATTERIE

DOIT être planchée de madriers embouffetés, de deux à trois pouces d'épaisseur.

On remplit les espaces de chaque côté de la batterie, jusqu'au faîte, de gerbes, et si ces espaces ne suffisent pas pour toute la quantité, on fait un plancher temporaire, au-dessus de la batterie, avec de fortes perches, pour placer le surplus, que l'on bât le premier.

On aura soin de garnir le sol des compartiments où l'on met les gerbes de grosses perches, afin qu'elles ne prennent pas d'humidité.

Le maître aura attention de faire ouvrir tous les matins, lorsque le temps sera beau, les portes des granges et hangars pour les airer et de les faire fermer soigneusement tous les soirs ; et afin que les animaux ne puissent y entrer, d'y faire poser de bonnes barrières en barotins, pendant qu'elles resteront ouvertes.

BATTAGE.

QUAND la saison du battage sera arrivée le maître expédiera un nombre suffisant d'élèves, à chaque grange, pour en battre les grains, sous la direction du plus expert, qui non seulement aura soin de le bien faire exécuter, mais encore fera vaner, sur le soir, ce qui aura été battu, dans la journée, mettre les balles et les graines à part, faire les bottes de paille, avant que de fermer la grange.

Le but du battage est de séparer les grains ou graines de leurs épis, ou capsules.

Le fléau est l'instrument que l'on employe ordinairement pour cette opération, et jusqu'à ce moment on n'a point trouvé de moyen plus efficace.

Quatre élèves pouront battre ensemble dans une batterie de dix pieds de large sur vingt de long, en se mettant deux par deux, à quelque distance, vis-à-vis les uns des autres, ils doivent aller et venir dans toute la longueur des gerbes étendues sur le plancher de la batterie, afin que les épis des chaumes les plus courts soient égrainés comme ceux des plus longs, un coup de fléau sur le bas des chaumes le font mieux tremousser et sortir les grains que celui qui est appliqué vers le sommet.

Lorsqu'un côté des gerbes est suffisamment battu, un des batteurs les relève avec le manche du fléau, il en forme un lit de l'épaisseur de quatre à six pouces, que l'on bât encore et retourne de même ; on continue cette opération sept à huit fois, suivant que le grain est plus ou moins sec. Aussitôt après on ramasse la paille, avec un rateau, dans un coin de la grange et on ballaye le grain dans un autre coin, et on recommencera une autre battée aussitôt après.

La plupart des autres grains et graines, tels que l'orge, le seigle, l'avoine, les pois, les fèves, les lentilles et le sarrasin se battent au fléau, avec peu de différence.

Les graines d'une nature moins solide se battent à la baguette, ou au dessus d'un tonneau défoncé, en frappant les capsules sur les parois intérieurs du tonneau ; quelquefois même on bât du blé et d'autres grains ainsi

au-dessus d'un tonneau pour avoir le plus beau et le plus mûr pour la semence.

LES BERGERIES

SONT des bâtiments destinés à loger les bêtes à laine, comme les béliers, les brebis et les agneaux.

Pour qu'une bergerie soit bonne, il faut qu'elle soit assise sur un terrain sec, à l'abri de la pluie, de la neige et d'un soleil ardent ; qu'elle ait dix à douze pieds de hauteur entre les deux planchers, et que l'on puisse y renouveller l'air à volonté.

Une bergerie de vingt pieds quarrés suffira pour loger convenablement une trentaine de moutons que doit avoir un pareil établissement.

On fera des stalles tout le long des pignons, de deux pieds et demi de large sur cinq de long, pour y mettre les brebis allaitées avec leurs agneaux.

Comme il restera au centre un espace de quinze pieds sur vingt, on y établira un ratelier double au tour duquel les moutons pourront recevoir et prendre leur nourriture.

On aura la précaution de laisser au-dessus des rateliers des ouvertures dans le plancher de haut, non seulement pour y jeter le fourrage, mais encore pour évaporer les exhalaisons copieuses de ce bétail.

On construira dans le centre une forte porte à deux battants de cinq pieds de large, qui ouvrira en dehors, ainsi que deux fenêtres ou guichets en coulisses, tant sur le front que sur le derrière du bâtiment, avec des contrevents, tels et ainsi qu'ils sont recommandés pour les étables.

Deux élèves seront destinés pour prendre soin de ce bétail pendant un mois ; ils les conduiront au champ le matin, dans les beaux temps, et les iront chercher le soir ; il les renfermeront soigneusement dans la bergerie pour y passer la nuit.

PORCHERIES.

LES porcheries sont des toits où logent les cochons. La construction de ces toits est simple ; on élève ordinairement sur quatre forts poteaux au-dessus du sol, un plancher en bois ronds, assez éloignés les uns des autres pour laisser passer les urines.

En supposant douze cochons pour notre établissement et une porcherie de cinq pieds pour chaque, cela donnerait une étendue de soixante pieds pour ces toits ; mais en les adossant les unes aux autres, on en réduira la longueur à trente pieds et si on ne leur donne que dix à douze pieds de profondeur, elles n'excèderont pas les dimensions des autres bâtiments.

Les poteaux de derrière devraient avoir dix pieds de haut et ceux de devant seulement huit, afin de donner une pente suffisante à la couverture que l'on fera en planches posées en déclin.

Chaque porcherie sera divisée dans le centre de la profondeur par une forte cloison dans laquelle on pratiquera une ouverture de deux pieds de large pour que l'animal puisse s'y introduire.

Sur le devant de ces porcheries on fera une porte de deux pieds de large et on placera une auge qui servira à deux porcheries, de droite

et de gauche; laquelle auge sera divisée en quatre parts, afin que chaque porcherie en ait un pour le boire et l'autre pour le manger.

On fera une montée en bois à chaque porte. Les auges seront couvertes avec une planche que l'on suspendra au-dessus pour la pouvoir lever quand on viendra les emplir et fermer pour empêcher les animaux de manger la provende; le surplus de la hauteur du front sera laissé ouvert, excepté dans les grands froids où il sera fermé par un volet qui se repliera sur la couverture.

Quelques-unes de ces porcheries serviront à l'engrais des cochons, d'autres à renfermer les truies avec leurs petits, d'autres celles qui n'en ont point et enfin les dernières contiendront les verrats.

Il sera nommé deux élèves pour prendre soin de ces animaux et les nettoyer comme il est recommandé à l'article Espèce Porcine.

LAITERIE.

On ne peut tirer un parti avantageux du lait des vaches sur une métairie, si on n'a pas une bonne laiterie.

Une laiterie pour être bonne doit être placée au nord et disposée de manière qu'elle soit fraîche l'été et chaude l'hiver.

Les uns la placent dans une cave, les autres au centre d'un vaste bâtiment, et quelques-uns au-dessus d'un ruisseau.

Si on la bâtit en pierre, on donnera aux mûrs deux pieds d'épaisseur; si c'est en bois, on l'entourrera de madriers de trois pouces d'épaisseur; on lui fera une couverture double, qui débordera les parois, ou mieux encore une

galerie tout autour, si elle isolée des autres bâtiments ; il convient de ménager dans l'intérieur un tuyau de bois, qui dépassera la couverture de deux pieds, pour servir de ventilateur.

Une laiterie pour un collége devrait avoir dix pieds de large sur vingt de profondeur ; être divisée en trois sur la profondeur ; la première pièce servira de vestibule ; il y aura une cheminée pour chauffer l'eau, pour laver les ustensiles, avec un trou de tuyau pour placer un poële l'hiver ; le milieu sera destiné à la réception du lait, et la dernière pièce à fabriquer le beurre et le fromage.

Chacun de ces appartements sera garni d'une porte et d'un chassis glissant sur des coulisses en dedans, et d'un volet en dehors fait en planchettes posées en déclin, pour laisser passer l'air ; ce bâtiment doit avoir dix pieds d'élévation entre les deux planchers.

Le vestibule doit être muni d'une grande chaudière pendue à la cramaillère de la cheminée, pour avoir de l'eau chaude pour laver journellement les ustensiles et vases nécessaires à une laiterie, avec des tablettes et des dressoirs ; les tablettes pour les recevoir, quand on les apporte des autres appartements, et les dressoirs pour les mettre égouter et les sécher.

On doit faire le plancher de manière qu'il puisse égouter, sur tous sens, les eaux qui dégoutent de toutes parts des lavages, et pour en faciliter l'écoulement, il sera pratiqué un dalot tout autour de l'appartement, avec une décharge en dehors ; il sera posé dans l'appartement du centre des tablettes pour recevoir les vases contenant le lait, et dans le dernier,

des claies pour égouter les fromages sur les unes, et les faire sécher sur les autres ; on concevra combien il est nécessaire d'élever le plancher au centre, et de lui donner une pente douce pour conduire tous ces égouts dans un dalot qui règnera tout autour et ira se décharger à l'extérieur, afin que ces appartements ne contractent aucune odeur, et qu'il y régne la plus grande propreté ; c'est dans le dernier de ces appartements que seront les barattes pour faire le beurre.

Les ustensiles nécessaires à une laiterie sont :—

1. Les chaudières pour tirer les vaches.
2. Les couloirs.
3. Les terrines pour mettre le lait.
4. Les barattes.
5. Les presses à fromage.
6. Les spatules pour lever les crêmes.

On aura attention de ne se point servir de terrines vernisées du pays, de s'en procurer de ferblanc, dont le fond n'excèdera pas six pouces, et quinze dans le haut.

Le soin de la laiterie sera confié à deux élèves pendant un mois, lesquels seront relevés le mois suivant par deux autres, ainsi de suite, à tour de rôle, afin que tous soient initiés dans les plus petits détails de l'économie rurale, et être juges des peines et soins, ainsi que des précautions que l'on doit prendre dans toutes ses branches.

LIEUX D'AISANCE.

GENERALEMENT parlant, il y a peu de cultivateurs qui, dans ce pays, connaissent l'avantage que procurent les latrines; s'ils le connaissaient, ils auraient tous des latrines, au lieu qu'on n'en voit nulle part : cet avantage est le bon engrais qu'elles fournissent, et à bien peu de frais, comme on va le voir par le moyen que je propose.

Ce moyen consiste dans la construction d'une latrine, qui, pour une ferme ordinaire, consistera dans une fosse de quatre pieds quarrés et d'autant de profondeur, surmontée d'un petit bâtiment de quatre pieds et demi quarrés, posé sur un cadre de bois, dont les poteaux de derrière auront neuf pieds de haut, et ceux de devant sept, entouré de planches embouffetées, soit debout ou de travers en déclin; on ouvrira sur le devant une porte de deux pieds et demi de large, et un guichet à côté, posé sur des coulisses, garni d'une vitre; sur le derrière et dans l'intérieur sera posée une large tablette percée de deux lunettes, à une hauteur convenable, et on planchera le reste de l'appartement avec des madriers de deux pouces d'épaisseur, posés à joints quarrés, sans être cloués, afin de pouvoir les lever quand on voudra nettoyer la fosse, lorsqu'elle sera pleine.

Compost.

On jette dans cette fosse quatre à cinq pouces d'épaisseur de paille, que l'on pilote comme il faut; au bout d'un mois, on fait un second lit de paille; on continue ainsi de mois en mois, jusqu'à ce que la fosse soit pleine, aussitôt

qu'elle l'est, on lève le plancher, et on porte son contenu dans une fosse d'un pied de profondeur, faite exprès, que l'on entremêle avec de la terre à fur et à mesure qu'on l'apporte.

On ne fait usage de ce compost qu'un an après son dépôt, temps qu'il lui faut pour fermenter ; si la fermentation ne s'établit d'elle-même, on jettera de l'eau sur le tas pour l'exciter.

Pour un collège il faudra au moins quatre ou six de ces latrines, et de cette dimension, placées de suite, sous un même toit, et assez éloignées du corps de logis, pour n'être pas incommodé de la mauvaise odeur qu'elles répandent.

DES SEMAILLES.

TOUT le monde convient que de la bonté des semailles dépend la beauté des récoltes, mais on n'est pas d'accord sur les moyens qui procurent ces belles récoltes ; cependant on se réunit sur un point important, qui est de faire les semences le plutôt possible, afin de donner aux grains le temps de profiter. Les uns veulent qu'on sème l'automne, les autres le printemps, quelques-uns recommandent de semer épais, quelques autres clair ; ceux-ci ne demandent qu'un labour, ceux-là deux et même trois ; chacun se dit fondé sur l'expérience, en sorte qu'il est bien difficile de concilier tant d'opinions différentes ; aussi n'entreprendrai-je pas d'entrer dans ces discussions, je me contenterai d'indiquer sur chaque espèce de semaille le mode le plus généralement suivi, en égard au climat et à la nature du sol.

FROMENT.

ORDINAIREMENT on sème les céréales sur deux labours, un d'automne et l'autre du printemps, dans les terres fortes comme dans les légères. Ceux qui ont des engrais doivent les répandre sur le terrain avant de labourer, et ne pas les laisser trop longtemps exposer à l'air avant de les enterrer par le labour, parce qu'ils perdent de leur qualité ; on ne doit point retarder, après le second labour, de semer, de crainte que la terre ne durcisse au point de ne pouvoir être convenablement émiettée par la herse. Plusieurs veulent que l'on sème sous la raie et d'autres après le hersage ; ils peuvent avoir des raisons fondées sur l'expérience ou sur des circonstances particulières ; mais en général il est mieux de semer après avoir passé la herse une ou deux fois, car le blé trop enterré pourrit, ou lève si tard, que sa maturité est trop retardée pour être coupé avantageusement dans le même temps que celui qui a été moins enterré par un simple hersage, aussitôt après la semence.

LE CHAULAGE.

ON doit être bien particulier sur le choix de la plus belle semence et de la plus nette ; je ne saurais trop recommander de chauler toute espèce de grains avant de le semer ; le chaulage, au moyen de la chaux, détruit les germes de la carie et du charbon, deux maladies qui n'existent dans le pays que depuis quelques années, mais qui commencent à y causer de grands ravages.

Le chaulage consiste à faire de l'eau blanche

avec de la chaux, dans une cuve ; d'avoir un panier dans lequel on met les grains, que l'on enfonce dans la cuve ; on brasse les grains dans le panier avec une palette de bois, jusqu'à ce qu'ils soient bien emprégnés, ensuite on les étend sur un drap pour les faire essorer, et on les sème aussitôt après.

Il y a plusieurs manières de répandre la semence sur la terre, mais comme celle que l'on suit en Canada est bonne, et qu'elle est encore usitée en Europe malgré les nouvelles méthodes que l'on a essayées d'y introduire, j'engage les cultivateurs à s'y tenir ; j'ai vu des semeurs assez adroits pour semer avec une régularité étonnante, sans en répandre dans la raie qui sépare les planches.

Quand le grain est chaulé, on doit le semer plus clair que lorsqu'il ne l'est pas, ce qui est une épargne, et lui donne un fort degré de germination.

Deux minots de blé suffisent pour un arpent de terre en superficie, ainsi que trois minots d'avoine, de pois, ou de fèves ; quelques-uns mêmes prétendent que la moitié de cette quantité donnerait une meilleure récolte dans des terrains d'une moyenne fertilité.

Les cultivateurs ont sans doute eu de bonnes raisons pour avoir abandonné les semences de blé et de seigle, l'automne, dans le district de Québec ; en sorte que je n'ose les engager à faire de nouveaux essais, en ne semant que quelques planches de ces grains l'automne, le long de leurs haies ou clôtures, où il se rassemble le plus de neige, qui les préserverait des gelées ; au reste, c'est ce que je pratique,

avec succès, depuis plusieurs années dans mon jardin, où je conserve, pendant les plus rudes hivers, des oignons, des cives, des échalottes, des panais, des carottes, des sarsifis, des choux, du persil, du cerfeuil, etc., je ne doute pas que l'on en pourrait faire autant pour le froment et le seigle en plein champ, en les plaçant, comme je dis, le long des clôtures, où la neige s'accumule de bonne heure.

Le maître n'oubliera pas de faire exécuter ces labours, ces semences, ces hersages par des élèves, et d'en nommer un nombre suffisant pour curer les sillons qui séparent les planches, de la terre et des grains qui y seront tombés, de les faire jeter de droite et de gauche sur les planches, et de faire suivre ces cureurs par d'autres jeunes gens qui, un rateau à la main, émiettent la terre et couvrent le semis.

Quand les grains de toutes espèces auront acquis six à huit pouces de hauteur, il les fera sarcler par un essaim d'élèves, à la main, qui suivront les sillons qui séparent les planches, et pourront, si les planches n'excèdent pas quatre pieds, l'exécuter sans marcher sur les grains, de droite et de gauche.

SEIGLE.

LE seigle est une des céréales assez bien connu dans ce pays pour me dispenser d'en donner la description.

Il y a des avantages qui l'ont rendu précieux aux yeux des cultivateurs, et l'ont fait adopter dès l'établissement de la colonie ; c'est lui qui, après le froment, donne la farine la plus propre à être convertie en pain ; il prospère dans des terres où ce

dernier ne peut croître ; il craint moins les gelées, et arrive plus promptement à maturité.

Tous les sols qui ne sont pas aquatiques fournissent des récoltes plus ou moins avantageuses de seigle ; en conséquence, on ne doit lui consacrer que ceux qui ne sont pas propres au froment comme ceux qui sont arides, sablonneux, crayeux, ou argileux.

Tous les engrais et amendements favorables à la production des autres céréales conviennent au seigle ; on lui donne les mêmes labours, les mêmes façons et les mêmes soins que ceux qui sont indiqués ci-dessus pour la culture du froment, ainsi on y aura recours, et en les pratiquant, on en sera récompensé par d'abondantes récoltes.

Une chose que l'on ne connaît pas ici, c'est qu'en semant du seigle dans les premiers jours de juillet, temps auquel on connaît si le fourrage sera abondant ou non, il y peut suppléer abondamment, puisqu'on pourra le faucher une couple de fois avant les gelées, et qu'il n'en donnera pas une récolte moins abondante dans son temps.

On emploie cent vingt livres de seigle, terme moyen pour semer un arpent ; on doit le couvrir bien peu ; un fagot d'épine, au lieu d'une herse, suffit pour l'enterrer.

Sa paille sert à couvrir les bâtiments, à lier les bottes de froment, d'orge, d'avoine, et de foin, à attacher les arbrisseaux, comme les gadelliers, les groseillers, etc. et à faire de la litière.

Ces grains servent à faire de la bierre et de l'eau-de-vie, à nourrir les hommes dans les

potages et en bouillies, et les animaux en patées ou en grains.

L'ORGE

EST un graminée cultivé en Canada depuis son établissement ; il n'y a guères de fermes où l'on n'en voie un petit champ.

Il y en a plusieurs variétés ; c'est aux cultivateurs à faire choix de la plus productive. Elles viennent dans toutes sortes de terre, pourvû qu'elles ne soient pas complètement stériles, ou trop marécageuses ; mais elles prospèrent mieux dans celles qui sont légères et chaudes, et principalement dans les calcaires.

C'est de toutes les céréales celle qui manque le moins souvent, et qui mûrit la plus vite; l'orge semée en avril se coupe à la fin de juin ou au commencement de juillet, et laisse un terrain sur lequel on peut faire une seconde récolte de navets.

Quarante à cinquante livres d'orge suffisent pour un arpent de bonne terre ; on lui donne les mêmes façons, et on lui porte les mêmes soins que ceux indiqués pour le froment.

On doit la couper peu après qu'elle a cessé de végéter; c'est-à-dire, quand elle devient blanche, et que son épi s'est recourbé ; cette opération doit se faire de grand matin, pendant la rosée, afin qu'il se perde moins de grain, et la lier le soir même du jour qu'on l'a coupée, et l'engranger le lendemain.

Sa paille n'est bonne qu'à faire de la litière; c'est sous la forme de gruau, d'orge mondée et perlée, qu'il est le plus avantageux de manger

ce grain : elle est plus nourrissante en grains pour les chevaux que l'avoine; trempée et encore mieux moulue et fermentée, elle augmente considérablement le lait des vaches, engraisse les bœufs, les cochons et les volailles, avec une incroyable rapidité, et leur donne une graisse de la meilleure nature; mais le grand emploi de l'orge est dans la fabrication de la bière.

L'AVOINE

EST un de ces graminées qui a été cultivé en Canada depuis sa découverte ; il y en a une infinité d'espèces ou de variétés ; c'est aux cultivateurs à faire choix de celle qui convient le mieux à leur sol ; elle intéresse essentiellement les habitants des parties septentrionales de l'Europe et de l'Amérique, puisqu'elle leur fournit la nourriture au moyen des graines, et celles de leurs animaux, au moyen de la paille.

L'avoine demande un terrain substantiel et frais ; n'exige qu'un labour lorsqu'elle est semée sur un chaume de froment ; on ne la fume point dans ce cas, ni lorsqu'on la sème sur des jachères ou des prés ; du reste elle veut les mêmes façons et les mêmes soins que les autres céréales, sans omettre le chaulage.

On doit commencer les semences par cette plante, car elle a une végétation lente et longue, et les premières semées sont toujours les plus belles.

On la coupe, soit à la faux, soit à la faucille ; si c'est à la faux, elle forme des ondins, et à la faucille des javelles.

Les graines d'avoine sont un aliment pour les hommes et les bestiaux ; la farine sert à faire des gruaux, des crêmes et des gâteaux qui ne sont pas sans délicatesse. Dans le Jura, on en fait des boulettes de la grosseur du poing, que l'on fait sécher complètement au four, que l'on peut conserver un an dans un endroit sec, pour en faire des potages en les écrasant avec un marteau ; mais la plus grande consommation est par les quadrupèdes et les volatiles.

Il ne sera pas hors de propos de citer ici une expérience de Monsieur de Dael, qui en sema sur l'herbe d'une prairie basse, et la recouvrit d'un demi pouce de terre ; il obtint une superbe récolte, et celle de la prairie le fut également l'année suivante ; ce serait un bon moyen de raviver les vieilles prairies.

LE SARRASIN,

Ou *blé noir*, est une plante annuelle, qui a la tige droite, cylindrique, rameuse, lisse, charnue, rougeâtre, haute d'environ deux pieds ; les feuilles alternes, en cœur, d'un vert clair, les inférieures pétiolées, et les supérieures sessiles ; les fleurs réunies en bouquets aux extrémités des rameaux.

Cette plante offre des avantages précieux sous plusieurs rapports, dont les principaux sont l'abondance de ses graines, la rapidité de sa croissance, la propriété de réussir dans les sols les plus arides, et de servir à les améliorer lorsqu'on l'enterre pendant sa floraison.

Comme elle craint les gelées, on ne doit en Canada le semer que vers le dix de mai, bien

clair quand le but est une récolte de graines, mais épais quand c'est pour nettoyer un champ de mauvaises herbes, ou pour l'engraisser.

On le sème en général sur un seul labour à la volée ; cependant comme il gagne beaucoup à être biné et butté, je conseillerai de le semer en sillons assez espacés pour lui donner ces façons à la charrue ; un bon hersage et un bon roulage concourent infiniment au succès du semis.

Je recommande de le semer sur les terres qui ont produit de l'orge et du seigle, aussitôt après qu'ils ont été coupés, parce qu'il aura encore le temps de fleurir avant les gelées, et qu'enterré, il améliorera tellement ces terres, qu'elles donneront une bonne récolte l'année suivante, sans autre engrais.

Je ne connais, dit Rozier, aucune plante qui fournisse un meilleur engrais que le sarrasin, et qui se réduise plus vite en terreau.

Les cultivateurs qui manquent d'engrais devraient donc l'employer comme je l'indique.

La farine du sarrasin fait de bonnes bouillies, d'excellentes crêpes, et des galettes fort nourrissantes ; dans plusisurs pays on en donne la graine aux chevaux au lieu d'avoine ; on engraisse les bœufs, les cochons, les moutons et les volailles, avec ses graines ; ses fânes sont employées avantageusement à faire de la potasse.

LE MAIS,

Du *blé-d'Inde*, est originaire de l'Amérique du sud, et avait passé de là dans celle du nord. Cette plante était cultivée en Canada, avant sa découverte; les sauvages étaient dans l'usage d'en emporter dans un petit sac, de grillé et de concassé, y mêlaient un peu de sucre, en jettaient quelques pincées dans de l'eau, l'avalaient, ce qui leur servait d'aliment et de boisson, quand, dans leurs incursions, ils se trouvaient privés des ressources de la pêche et de la chasse.

Cette plante est de la famille des graminées. Sa racine est pivotante, sa tige est droite et solide, elle s'élève à cinq et six pieds, elle porte terme moyen, deux épis, dont quelques-uns ont jusqu'à douze rangées de trente-six grains, ce qui fait monter le produit d'un seul grain à sept cent quatre-vingt-quatre ; ce produit extraordinaire en a fait adopter la culture dans toutes les parties du monde.

On le distingue par la couleur des grains, dont les uns sont blancs, d'autres jaunes, quelques-uns rouges, bleus, et enfin des marbrés, les uns plus hâtifs que les autres, que l'on a nommés *quarantains*.

C'est à l'estimable et savant parmentier qu'on doit le premier écrit régulier sur la culture de cette précieuse plante, qui se réduit à ceci :—

Culture.

Toute terre, dit-il, lui convient, pourvu qu'elle soit profonde, bien travaillée et suffisamment amendée ; cependant il réussit mieux dans

celle qui est légère et humide ; comme il épuise promptement le terrain, il est bon d'en changer tous les ans et de ne l'y resèmer que quatre ans au moins après.

Il exige deux labours, un l'automne et l'autre le printemps, temps auquel on doit le semer avec du fumier bien consommé.

La manière la plus simple de faire ce semis est à la charrue qui trace un profond sillon, un jeune homme la suit, s'agenouille et jette dans la raie quatre à six grains, se relève, fait un pas, s'agenouille au second et jette encore quatre à six autres grains, et ainsi de suite jusqu'au bout de la planche. Il tourne et suit toujours la charrue et continue à semer de la même manière, un jeune homme le suit un rateau à la main qui recouvre les grains d'un pouce et demi de terre seulement. Quand le plant à cinq à six pouces de haut, on le bine et renchausse sur le travers avec une charrue à deux oreilles, qui renchausse deux rangs à la fois. Si le semis a été fait régulièrement, quelques jeunes gens doivent suivre la charrue, avec des bêches, pour battre la terre et l'affermir au tour des plants et enlever les mauvaises herbes. Le second binage et buttage se fait quand il a un pied de haut, de la même manière, et le troisième lors de la floraison ; on ne doit pas oublier d'extirper les pousses autour des pieds.

La maturité du maïs se reconnait à la dessication de la plus grande partie de ses feuilles et au déchirement de la plus grande partie des enveloppes de l'épi ; il ne faut pas se presser d'arracher les pieds. Si on est forcé

de le faire, par les gelées, avant leur entière maturité, il faudra faire sécher les épis au four, pour les conserver jusqu'à ce qu'on en fasse usage.

LA CULTURE DU MAIS, COMME FOURRAGE

EST très-avantageuse quand on sait la diriger convenablement, pourquoi je l'indiquerai succintement.

Dans leur jeunesse, les feuiles, et surtout les tiges, contiennent une si grande quantité de mucilage sucré, que les hommes ont du plaisir à les saucer, et qu'on en peut en retirer du véritable sucre par les procédés employés pour la canne ; aussi les animaux herbivores les aiment-ils avec passion leur usage habituel les engraisse promptement, et donne un excellent goût à leur chair.

On en doit semer exprès dans cette vue, et le faire sur un terrain qui aurait produit une récolte précoce, comme de seigle et d'orge; pourvû qu'on le sème avant le quinze de juillet, on obtiendra une récolte de ce précieux fourrage, qui payera amplement la peine qu'on se sera donnée; dans ce cas on fait le semis sur un seul labour ; on répand huit minots de graines à la volée par arpent ; on coupe les pieds au moment où les panicules de fleurs mâles sortent de leurs enveloppes, quelquefois plutôt ou plus tard, selon les convenances ; le maïs ainsi coupé se sèche comme le foin, excepté qu'il lui faut plus de temps ; ce fourrage se conserve bon pendant deux ou trois ans ; peu de plantes en fournissent davantage sur la même étendue de terre ; les tiges trop dures s'écrasent avec un marteau au moment de la consommation.

EMPLOI DU MAIS.

ON rôtit les épis à un feu clair avant leur maturité, et les grains sont très agréables à manger.

Quand le maïs cultivé pour le grain est arrivé au degré convenable de maturité, on cueille les épis en cassant leur pédoncule ; on les porte dans un endroit couvert pour les faire sécher ; il faut les remuer assez souvent pour que les enveloppes ne moisissent pas ; lorsque les épis sont secs, on les tresse avec une partie de leurs enveleppes, et on les suspend en tresse aux entraits dans le grenier de la maison jusqu'à ce qu'on les emploie.

On égraine le maïs pour le porter au moulin où il est réduit en farine, qui, mêlée avec deux tiers de celle de froment, fait d'excellent pain ; cette farine fait de bonnes bouillies et de la potée pour engraisser les veaux et les volailles.

On en donne les grains aux chevaux et autres animaux, entiers ou concassés.

On lessive les grains, et on en fait avec du lait un mets fort nourrissant qu'on nomme *sagamité* ; ainsi préparés, ils donnent un bon gout à la soupe.

On fait une bière pétillante comme le champagne avec sa farine, que l'on met fomenter dans de l'eau avec un peu de levain.

On peut facilemeut juger de l'importance de ce graminée par les avantages qu'il procure, et que j'ai détaillée minutieusement, avec d'autant plus de plaisir que j'espère par là en voir augmenter la culture dans ce pays.

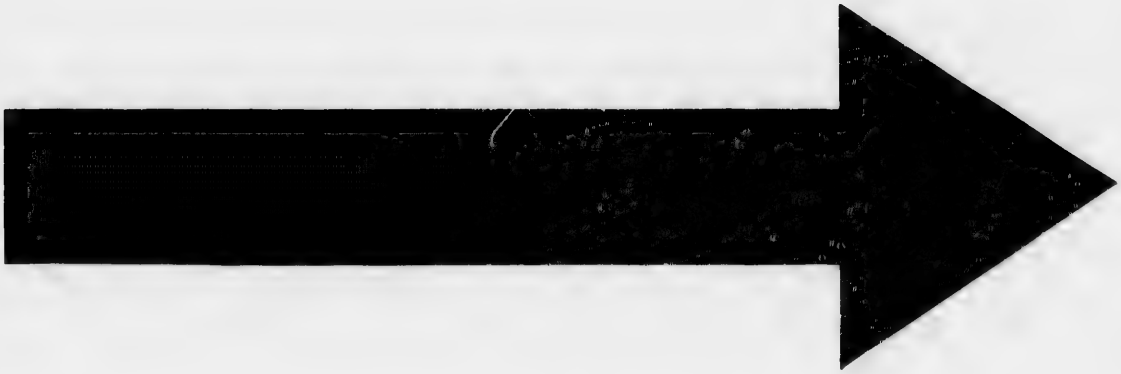
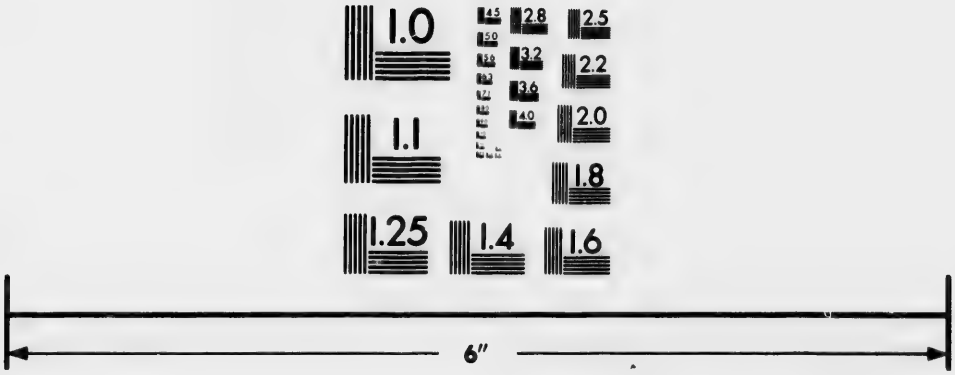


IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)



Photographic
Sciences
Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

2.8
3.2
2.5
2.2
2.0
1.8
1.6

1.1
1.0

TOPINAMBOUR.

CETTE plante n'est cultivée en Canada que par quelques curieux ; mais comme elle mérite d'être connue et cultivée plus généralement pour ses produits, je vais la faire connaître, et indiquer la manière de la cultiver en grand.

C'est une plante vivace et tubereuse, qui peut devenir un grand moyen de richesse ; elle brave les gelées, elle s'élève à cinq et six pieds, a des feuilles de huit à dix pouces de long, et produit des tubercules de la grosseur du poing et souvent longues de six pouces, qui servent à nourrir les hommes et les animaux.

Elle a un avantage décidé sur la patate en ce qu'elle peut rester en terre toute l'hiver, et fournir au printemps une nourriture saine aux hommes et aux bestiaux, qui manque ordinairement d'une nourriture verte dans une saison où ils en ont le plus de besoin.

Quoique les terrains frais et gras paraissent les plus favorables au topinambour, cependant il prospère pareillement dans ceux qui sont secs et légers.

Lorsqu'on veut cultiver régulièrement le topinambour, il faut labourer profondément, y enterrer les petits tubercules, ou des morceaux des gros, à un pied de distance en tous sens, et à cinq ou six pouces de profondeur, vers les premiers jours de mai ; lorsque le plant a un pied de haut, on le bine et on le butte avec une petite charrue à deux oreilles ; on réitère cette opération à la fin de l'été.

La partie de la tige du topinambour qu'on recouvre dans le binage et buttage prendra en

peu de jours, si la pluie favorise sa croissance; et les tiges couchées en terre en font autant.

Un moyen d'utiliser le topinambour est de le planter en rangées pour fournir des abris contre les ardeurs du soleil du midi aux plantes qui ne peuvent en supporter l'excès.

Les tiges desséchées servent à chauffer le four, à faire bouillir la marmite, à ramer les pois et les fèves, et enfin à faire de la potasse.

La saveur du topinambour approche beaucoup de celle de l'artichaut ; on le mange cuit à l'eau, à l'huile, et au vinaigre ; on en fait des baignets, on en couvre la viande des patées &c. &c.

Toutes ses considérations doivent engager les habitants du pays à cultiver en grand une plante si précieuse, surtout ceux qui ont beaucoup de vaches et de moutons.

LE POIS

CULTIVÉ des champs ne diffère de celui des jardins qu'en ce qu'il est plus petit et ne porte qu'une fleur. Comme les pois en général sont cultivés de temps immémorial, ils ont donné un grand nombre de variétés; on les divise en pois à parchemin, et sans parchemin ; les premiers se subdivisent en pois nains et en pois ramés, aussi en pois hatifs et tardifs ; comme on a traité de la culture des pois hatifs de jardins dans la première partie de cette ouvrage nous nous bornerons, dans cette seconde partie, à ceux tardifs des champs.

Ces pois se sèment le printemps sur deux labours, dès que les fortes gelées ne sont plus à craindre, vers le dix de mai, à la volée et un

peu clair, et on les herse aussitôt ; on les sème aussi en rangées, pour pouvoir les biner, avec la charrue, opération qui est toujours utile, et qu'Arthur Young, célèbre agronome anglais, recommande fortement ; on les séme souvent avec de l'avoine et du seigle pour couper en vert et faire du fourrage, ou pour l'enterrer et servir d'engrais.

Le fourrage qui en résulte est excellent, améliore la paille avec laquelle la fane des pois est mêlée ; l'engrais qu'il fournit équivait à une demi-fumure.

Les cultivateurs dans ce pays, ou le foin est sujet à manquer, seraient blamables de n'en pas semer, tous les ans, une certaine quantité.

Comme la formation de la graine des pois comsomme beaucoup de principes nutritifs du sol, il convient, lorsqu'on veut faire succéder récolte de froment, ou en faire du fourrage, ou de l'engrais, de les faucher, avant leur complète floraison.

Quand on cultive les pois pour la nourriture des hommes et des animaux, on les laisse parvenir à leur maturité ; alors on les enlève avec la faucille, ce qu'on appelle *crocheter* ; on les bat au fléau comme le blé, lorsqu'ils sont assez desséchés pour que les cosses s'ouvrent facilement et on les vanne.

Tous les animaux paturants les aiment, avec passion ; ils les engraissent mieux peut-être qu'aucun autre grain, principalement les bœufs et les cochons.

Les habitants du pays en consomment eux-mêmes une grande quantité dans leur soupe, avec du lard en gras, et les jours maigres en purée, avec forte herbes salées.

La fanne des pois étant très longue, est plus propre à la nourriture des chevaux qu'à celle des bœufs et des moutons, à moins qu'elle ne sait hachée, ce qui serait très bon de faire.

FEVES.

COMME j'ai donné la description de cette plante dans la première partie du présent traité, et j'en ai désigné les variétés, je ne parlerai que de celles que je désire voir cultivées dans les champs du Canada, où on en voit si peu, quoiqu'elles soient d'une importance majeure dans les années de disette de blé.

C'est en plein champ que la culture des fèves procure les plus grands avantages ; non seulement elles fournissent leurs graines pour la nourriture des hommes, mais encore leur fane donne un fourage copieux pour les animaux, et un excellent engrais aux terres ; ce n'est pas tout : le principal avantage, c'est qu'elles préparent les terres argileuses pour les semences des céréales.

Ce sont exclusivement les terres argileuses, un peu humides, c'est-à-dire, les terres froides propres au froment qui conviennent à la culture des fèves. Elles assurent l'abondance et la beauté des froments semés sur le terrain où on a récolté des fèves l'année précédente ; elles procurent un revenu aux terres que l'on a coutume de laisser en jachères dans ce pays.

On ne doit pas craindre de multiplier cette culture, car l'emploi des fèves n'a point de bornes ; elles sont une excellente nourriture pour les hommes, et pour tous les animaux domestiques ; elles valent beaucoup mieux que

d'autres graines pour engraisser les bœufs, les cochons, les dindes, les oies, les chapons, &c.; elles augmentent considérablement le lait des vaches, et le rendent d'une excellente qualité.

On donne ordinairement deux labours profonds aux champs qu'on destine à recevoir des fèves. On fume avant le second labour; on sème en rangées espacées suffisamment pour qu'on puisse biner et renchausser à la charrue: opération que l'on doit répéter deux fois au moins pendant l'été. On fait suivre la charrue par des enfants, dont les uns jettent les graines dans la raie, et les autres les couvrent de terre qui n'a pas besoin d'être aussi émiettée que pour d'autres graines.

On ne récolte les fèves cultivées ainsi pour la graine, que lorsqu'elles sont complètement mûres et desséchées; alors on les fauche, ou on arrache les pieds; on les bat au fléau comme le blé.

Les deux variétés que l'on cultive ainsi en grand sont la fèverole et la grosse fève de marais; plusieurs sèment dans les intervales des rangées, entre les deux St. Pierre, après le deuxième binage, des navets, qui donnent une abondante récolte, et utilisent un terrain qui ne produirait aucun revenu.

Comme les fanes des féves donnent un engrais abondant, soit vert ou sec, dans beaucoup de lieux, on les sème exprès pour cet objet.

Quand, dans les premiers jours de juillet, on prévoit que la récolte de foin sera peu abondante, on fera prudemment de semer de ces féves, à la volée, sur les terrains où l'on aura

récolté du seigle et de l'orge, auxquels on donne un léger labour, afin de suppléer au peu de foin que l'on aura ; on les coupe dans ce cas avec la faulx, pendant qu'elles sont en fleurs ; et si la saison est favorable, on pourra les couper deux fois, ce qui payera bien les peines et soins qu'on se sera données ; il faudra bien faner ce fourrage avant de le mettre à couvert dans les fenis.

Une excellente manière de tirer parti des fèves est de les enterrer, avec la charrue, lorsqu'elles sont en fleurs ; elles valent le meilleur demi-fumage ; elles augmentent prodigieusement l'action des fumiers qu'on répand avant ou après.

La manière de manger les fèves, c'est en purée, ou en fricassée ; brûlées, ou torrifiées, on en fait une espèce de café ou du chocolat, qui, mêlé avec du sucre, procure de bons déjeûners et soupers.

Sous tous ces rapports il est à espérer que les fèves seront à l'avenir plus généralement cultivées.

BETTERAVE.

JE me suis engagé à l'article betterave, dans la première partie de cet ouvrage, de traiter de ce légume, comme plante fourragère dans cette seconde partie, et je vais l'effectuer.

Les Allemands sont les premiers qui ont cultivé cette plante en plein champ pour la nourriture de leurs bestiaux ; les Français les ont imités ensuite, puis les cultivateurs Américains, qui ne négligent rien de ce qui peut apporter du profit, l'ont adoptée pour la nour-

riture de leurs cochons, auxquels ils donnent les feuilles l'automne, et les racines l'hiver pour compléter leurs engrais ; c'est l'aliment, par excellence, des vaches, attendu qu'elle leur donne plus de lait qu'aucun autre fourrage; c'est surtout pour l'engrais de toute espèce d'animaux qu'elle est le plus utile.

La terre destinée à la culture de la betterave blanche, appelée *racine de disette*, doit être labourée profondément avant l'hiver, et encore lors du semis, dans les premiers jours de mai, et bien fumée alors; on répand, dans des sillons faits à la charrue, et espacés de quinze pouces, trois livres de graines par arpent, afin de pouvoir biner à la charrue, ce qui est un avantage considérable sous le rapport de l'économie du travail ; comme le hersage doit être aussi parfait que possible, on fera mieux de faire rateler la terre par des élèves, que l'on place deux à deux de chaque côté des planches, qui, pour cela, ne doivent pas excéder quatre pieds de large ; on ne doit pas ménager le roulage, car il est reconnu que plus le champ est uni, plus le succès est assuré.

Le plan levé se conduit positivement comme il est indiqué pour les jardins, pourquoi j'y renvoye le cultivateur.

En août on peut faire enlever par les enfants, toutes les semaines, une ou deux feuilles inférieures des betteraves pour les donner aux bestiaux ; à l'époque des premières gelées, on détache le reste des feuilles, et peu après on arrache les racines, on les soigne, et on les emploie comme il a été dit à l'article betterave des jardins.

Une circonstance que je ne dois pas omettre, c'est qu'en France on a élevé des fabriques de sucre de betteraves, depuis quelques années, qui paraissent prospérer, et soutenir la concurrence du sucre extrait de la canne.

Sous tous ces rapports, c'est une plante que tous les cultivateurs qui entendent bien leurs intérêts, doivent accueillir favorablement.

LES CAROTTES

SONT du nombre des plantes dont j'ai promis de parler quand je viendrais à traiter des fourrages, dans la seconde partie de cet ouvrage, et je vais m'en acquitter.

Les carottes demandent une terre douce et un peu légère, ainsi qu'un fumier bien consommé ; on doit les semer par préférence sur les terrains qui ont récemment produit du froment ou de l'orge, et auxquels on donne un second labour ; on fait suivre la charrue par de jeunes gens qui, le rateau en mains, applanissent la terre et rompent les mottes ; le lendemain on sème à la volée, on herse ou on couvre au rateau, on sarcle et on bine deux fois dans le cours de l'été ; plusieurs même emploient la herse pour les sarcler et biner, prétendant qu'elles n'en sont nullement endommagées ; la récolte en sera d'autant plus abondante que l'on aura multiplié les façons ; on aura recours à ce que j'ai dit dans la première partie pour les espacer, récolter et conserver.

Les agronomes anglais et français sont tous d'accord à dire que les produits de la carotte

en grand sont des plus avantageux pour la nourriture et l'engrais de toute espèce d'animaux domestiques, quadrupèdes et volatiles; c'est ce qui m'a engagé à recommander aux cultivateurs Canadiens cette culture.

CHICOREE.

CE n'est pas comme plante de jardin que la chicorée sauvage est principalement utile et recommandable, c'est comme plante fouragère, c'est une plante peu exigeante et robuste qui vient dans les plus mauvais sols.

Mr. Cretté de Patruel est le premier qui a cultivé la chicorée en grand pour fourrage, aux environs de Paris; et son exemple a été adopté et s'est répandu rapidement, non-seulement en France, mais dans tous les pays où les cultivateurs ont les yeux ouverts sur les nouvelles expériences en agriculture.

Il la semait le printemps avec de l'avoine, sur deux labours, dans les terres fortes, et sur un seul dans les légères; la première année il ne la coupait que deux fois, mais les suivantes il en tirait quatre à cinq récoltes.

Il en cueillit cinquante-six milliers pesant, sur un arpent de terre médiocre, mais profond et un peu frais, ce qui équivalait à trois mille sept cent-dix bottes de foin à quinze livres la botte.

Ce Monsieur observe qu'il faut la donner en vert aux bestiaux, car la dessication est difficile.

Une prairie de chicorée sauvage fournit pendant cinq à six ans d'abondantes récoltes,

après quoi il convient de la labourer et d'y semer autre chose.

On emploie environ six livres de graines pour semer un arpent.

Il faut la couper avant que les tiges soient endurcies ; car les bestiaux qui la mangent avec avidité quand elle est tendre, la rejettent quand elle est ligneuse.

La chicorée ne doit pas être le seul fourrage donné aux animaux pendant un long temps, à cause de ses effets purgatifs, on ne devrait leur en donner qu'une fois par vingt-quatre heures et user d'autres fourrages dans les intervalles de leurs repas.

On stratifie ce fourrage avec la paille de froment ou de l'avoine quand on veut les améliorer, elle communique sa saveur à cette paille et non ses propriétés médicinales.

On fait du café avec ses racines, et des balais avec ses tiges.

NAVEAUX.

JE ne parlerai ici que de la culture en grand de cette plante, comme je m'y suis engagé à l'article Naveau, dans la première partie de ce traité.

La manière la plus générale de les cultiver en grand consiste à labourer une ou deux fois les jachères ; à bien diviser les mottes par des hersages et des roulages ; à semer la graine et à la couvrir de suite avec la herse de bois, garnie d'épines ; on préfère les plus grosses espèces, comme le *turnips*, le *rutabaga*, parce qu'ils fournissent des produits plus considérables et résistent mieux au froid.

Les naveaux aiment le grand air, c'est pourquoi on les doit semer au milieu des plaines et sur les côteaux découverts, jamais dans le voisinage des bois, des haies, ou des murs.

C'est à la volée, et comme le blé, qu'on en sème la graine, avec deux ou trois fois son volume de sable ou de terre sèche ; on en répand une ou deux livres par arpent, selon la nature du terrain et l'objet qu'on se propose ; c'est-à-dire, qu'il en faut d'avantage dans une mauvaise terre, lorsqu'on destine la plante à être mangée de bonne heure par les bestiaux, ou à être enterrée en vert pour engrais, ou lorsque la graine est douteuse, ou que l'on craint la sécheresse ; en général on gagne à ce que les pieds soient écartés, parce qu'ils deviennent plus beaux, et qu'ils se binent plus aisément.

Il est toujours avantageux de semer le jour même du labour, afin que la graine profite de l'humidité qu'offre constamment alors la surface du labour ; il est utile de plomber le labour par un roulage pour retarder l'évaporation de cette humidité ; un cultivateur prudent ne sème jamais qu'à l'approche de la pluie ; le plant levé est abandonné à lui-même, jusqu'à ce qu'il ait cinq à six feuilles ; alors on le sarcle et on l'éclaircit ; c'est la seule façon qu'on lui donne en général, quoiqu'il soit avantageux de le biner ; on récolte les naveaux à l'approche des gelées, à la pioche ou à la charrue, et on en donne les feuilles aux bestiaux, ainsi que les naveaux qui se trouvent coupés.

Lorsqu'on est dans le cas d'avoir bien des naveaux, avant la récolte on enlève les plus

gros et les plus rapprochés ; les petits profitent de cette extraction ; dans les bons fonds, on laisse douze pouces de distance entre chaque pied.

Les avantages qui résultent constamment de leur culture, sous le point de vue du revenu direct, de la nourriture des bestiaux et de l'amélioration du sol, doivent non seulement déterminer à en semer sur toutes les terres en jachères, mais encore aprés toutes les récoltes qui se lèvent de bonne heure, et laissent assez de temps pour qu'ils arrivent à une grosseur raisonnable, ce qui aura lieu si le semis se fait entre les deux St. Pierre ; c'est-à-dire, du vingt-neuf juin au onze de juillet.

Mr. Clark, célèbre agriculteur anglais, semait les naveaux à la volée, et lorsqu'ils étaient levés au point d'être éclaircis, il passait sur le long et le large sa charrue à deux oreilles, de manière à avoir des rangées espacées d'un pied ; ce qui est coupé et arraché par cette opération concourt à améliorer le sol et à donner une abondante récolte.

Les bestiaux et les volailles aiment encore plus les naveaux que les hommes ; il faut cependant alterner cette nourriture avec d'autres fourrages ou d'autres racines féculentes, comme des patates.

Agriculteurs Canadiens, profitez de ces expériences ; semez des naveaux pour vous et vos animaux, et vous ne craindrez plus les effets de la disette ?

PANAIS.

CETTE plante est la dernière de celles que j'ai entrepris de traiter dans cette partie de mon ouvrage comme plantes fouragères.

Quelques agronomes ont recommandé, avec raison, la culture en grand du panais pour l'engrais des terres, la nourriture des bestiaux, et varier les assolements ; sous ces rapports, un champ de panais est très productif, et mérite l'attention de nos cultivateurs.

Pour la pratiquer, il faut répandre six à sept livres de bonnes graines, par arpent, sur deux labours profonds, le premier fait immédiatement après la récolte de grains qu'un terrain quelconque aura donné, et le second le printemps suivant ; le plant levé, on sarcle et on éclaircit au besoin ; on peut en couper les feuilles, durant l'été, pour la nourriture des vaches, des moutons et des cochons ; ensuite on met ces animaux dans le champ l'automme, après quoi on laboure pour y semer des céréales.

Je fais donc des vœux pour que cette culture soit adoptée par mes compatriotes, et qu'elle concourre à faire supprimer ces désastreuses jachères qui font déshonneur au pays.

Telles sont les plantes que j'ai cru devoir recommander aux agriculteurs du pays, tant pour leur propre nourriture que celle de leurs animaux, et qui tendent si évidemment à améliorer les terres, et à servir d'assolements.

Je ne voudrais pas que l'on crût que je les préfère au foin ou au mil pour la nourriture des animaux ; je les propose seulement comme

des moyens supplémentaires à ceux qui n'ont pas de prairies, ainsi qu'à ceux qui, en ayant, prévoyent qu'elles ne donneront pas une récolte suffisante pour nourrir convenablemant pendant les longs hivers du pays ; leur utilité non contestée et principale est leur usage dans la rotation ou succession des cultures des céréales, et les améliorations qu'elles procurent au sol qui les a produites.

DES CLOTURES.

On ne peut garantir les récoltes sur pied du maraudage des hommes, du dégat des animaux, que par une clôture bien faite et bien entretenue.

Pour clore, on se sert ou de fossés, ou de haies vives, ou de pierres, ou de plantations d'arbres, ou de murs, soit en terre, soit en pierre.

Fosses.

Un fossé est une fosse peu large, mais très-longue, destiné à indiquer une limite, à en clore les propriétés, ou à faciliter l'écoulement des eaux ; quelquefois il remplit ces trois objets à la fois.

Il est impossible d'en fixer les dimensions, puisqu'elles dépendent de leur objet et de la nature du sol.

Ceux destinés à l'écoulement des eaux doivent être proportionnés à la masse d'eau qu'ils doivent porter ; ceux qui indiquent seulement une limite se placent dans la ligne qui sépare les héritages, et peuvent être de deux pieds de large sur autant de profondeur ; mais ceux qui servent de clôture doivent avoir cinq

pieds de largeur sur trois de profondeur ; tous doivent être creusés en talus, c'est-à-dire, être plus larges du haut que du bas.

La terre que l'on tire de ces fossés se jette du côté intérieur du champ, lorsqu'ils font limite, et des deux côtés s'ils servent à l'écoulement des eaux ; c'est sur ces élévations qu'on plante les haies vives.

Haies vives.

De toutes les clôtures, la plus naturelle, la plus économique et la plus utile, sous le point de vue général, est certainement celle faite avec une haie vive ; elle est un obstacle que l'homme a peine à vaincre ; elle est la plus économique, parce que les matériaux dont on la forme sont ordinairement sur les lieux ; elle est la plus utile, puisqu'elle rapporte des revenus par la tonte que l'on fait annuellement de ses branches et que lorsqu'on la détruit, on profite non-seulement des branches, mais des pieds et des souches ; ainsi, partout où cela est possible, les propriétaires de terres ont un grand intérêt à les enclore de haies vives.

Presque toutes les espèces d'arbres et arbustes indigènes peuvent servir à former des haies, mais l'aubépine est préférable, ainsi que tous les arbutes épineux.

Lorsqu'on veut former une haie, on emploie la voie des semis, ou la plantation ; celle des semis est préférable, parce que le plant qui en provient étant pourvu de son pivot, a plus de force et de durée. Il faut, l'automne précédant la formation de la haie, creuser une fosse de deux pieds de profondeur, sur trois ou quatre

de large ; le printemps suivant, on répandra les graines sur deux ou trois rangs dans des rigoles éloignées de huit à dix pouces, et de manière que chaque graine soit à deux ou trois pouces de ses voisines, et on les recouvre d'un pouce de terre environ ; à la fin du premier été, on devra leur donner un léger binage, et le printemps suivant un second.

La dernière année on donne deux binages, et on remplace les pieds qui ont manqué.

La troisième année, il sera bon de forcer toutes les branches, poussant en avant, à prendre une direction latérale, en les croisant, pour boucher les vides, et on pince le sommet des tiges qui s'élèvent au-dessus des autres.

La quatrième année, si c'est une haie d'arbustes épineux, le plant aura trois pieds de haut, et on pourra la tondre sur les côtés et le dessus, pour lui faire jeter plus de rameaux, et fortifier ceux qui ont une bonne direction.

La sixième année, elle est complètement formée ; on continue à la tondre, une année sur le devant, et l'autre sur l'arrière.

Une haie ainsi faite et entretenue durera cent ans, et fournira, suivant son étendue, assez de petit bois pour chauffer le four et faire bouillir la marmite d'un ménage ordinaire pendant l'année.

Plantation d'arbres.

On peut faire aussi des haies avec de jeunes arbres de deux à trois ans, pris dans les forêts, dont on entremêle les espèces, et que l'on plante le printemps, avant que la sève soit montée ; on coupe à deux pouces au-dessus du

collet des racines le plant qu'on destine à former une haie ; on lève ce plant, avec ses racines, et on le plante dans une double rigole, assez profonde et assez large pour qu'on puisse étendre les racines dans toute leur longueur, à quatre ou six pouces de distance, et même plus, de manière que ceux d'un rang soient vis-à-vis le vide de l'autre ; on les couvre d'une terre bien meuble, et on les conduit dans la suite comme les arbustes épineux.

Quelques-uns veulent qu'on emploie, par préférence, des arbres fruitiers, dont on en laisse un, de dix pieds en dix pieds, s'élever au-dessus de la hauteur ordinaire des haies.

Les bois commencent à être éloignés des habitations en Canada, et les charrois dispendieux ; c'est pourquoi je recommande aux habitants de planter des haies vives pour y suppléer avant que les forêts soient entièrement dégarnies, ou si éloignées, qu'on ne puisse s'en procurer qu'à des prix exorbitants.

Palissades.

Les palissades ne sont autre chose que des plantations d'arbres, soit pour border une avenue, soit pour cacher une vue désagréable ou inutile ; de vraies haies vives, excepté qu'elles sont moins compactes.

Barrieres.

Que les terres soient encloses d'une façon ou d'une autre, il n'en faut pas moins pour faciliter les communications intérieures et extérieures ; elles doivent être construites simplement et solidement, soit qu'elles ouvrent d'une seule pièce, ou en deux, sur des pivots de bois ou de

fortes pentures, soit qu'elles glissent entre deux piquets. Celles qui ouvrent d'une seule pièce doivent avoir un balancier à la partie supérieure qui croise la barrière, supporte son poids, et facilite l'ouverture et la fermeture. Elles sont ordinairement plus longues que hautes ; elles doivent avoir huit pieds de long sur quatre à cinq de haut, et garnies de barreaux dans toute leur longueur, ou six pouces de distance ; à côté de ces barrières on en doit pratiquer une moyenne, de trois pieds de large, pour le passage des animaux et un échellier pour celui des hommes de l'autre côté.

Pieux et Perches.

Il a été constamment d'usage dans le pays, de clore en pieux et en perches, quand le bois était commun et à la main ; mais comme il devient de jour en jour plus rare et plus éloigné, et que le renouvellement de ces clôtures devient fort dispendieux, il serait sage et prudent d'y suppléer par un moyen ou par un autre ; et c'est pourquoi j'ai proposé celui des haies vives, soit en arbustes épineux, soit en arbres forestiers, ou fruitiers ; il m'en reste cependant encore un à proposer : celui des murs en pierre sèche, ou en mortier.

Murs.

On ne peut disconvenir qu'un mur en pierre ne remplisse bien le but proposé, qui est de séparer les héritages, et de mettre les récoltes à l'abri des dégats des hommes et des animaux ; mais ils sont plus dispendieux, et ne rapportent pas de bénéfice comme les haies vives ; ajoutez à cela qu'on ne peut contraindre son voisin à

clore ainsi, suivant la coutume de Paris, hors des villes et des fauxbourgs.

Cependant comme je vois dans plusieurs champs des amas de pierres et de cailloux répandus çà et là, qui non seulement défigurent les terres, mais mettent un obstacle à leur culture, je conseille aux propriétaires de s'en servir pour clore une partie de leurs terres, soit à sec, ou avec du mortier ou de la terre glaise, à une hauteur de quatre à cinq pieds ; ils se trouveraient dans peu d'années dédommagés par le produit que donneraient les terrains qu'ils couvraient, et dispensés de se pourvoir de pieux et de perches pour autant.

Parcs.

Les parcs sont de vastes étendues de terre entourés de murs, et plantés de bois qui accompagnent souvent en Europe les maisons de campagne des personnes opulentes, et qui servent ordinairement à renfermer du gibier et des bêtes fauves.

Comme il n'y en a pas dans le pays, et que je ne désire pas en voir, à cause des dissentions qu'ils occasionnent, je me dispenserai d'en parler.

DES ENGRAIS.

COMME les agriculteurs du pays ne connaissent d'autre engrais que le fumier, et que le peu d'animaux qu'ils hivernent dans un climat aussi dur ne peut leur en fournir une assez grande quantité pour fertiliser leurs terres, j'ai cru que ce serait leur rendre un service que de leur indiquer les substances minérales, végétales,

et animales qu'ils peuvent employer pour y suppléer, et obtenir par leur moyen, d'abondantes récoltes, qu'ils savent très-bien ne pouvoir obtenir sans engrais ; le premier que je proposerai à ceux qui habitent les bords de la mer, au bas du fleuve, sera :—

L'Algue, le Varec, le Goemon, &c.

Toutes les plantes marines qui sont jetées par les flots sur les rivages doivent être ramassées soigneusement par les bons cultivateurs qui les avoisinent, et stratifiées, c'est-à-dire, mêlées avec de la terre franche, de manière qu'il y ait un demi-pied d'épaisseur de ces plantes, et un demi-pied de terre alternativement ; on fait des tas de ces substances, de distance en distance, de la longueur et largeur que l'on juge à propos, et de six pieds de haut ; on bat les faces extérieures de ces tas pour les rendre unies, et conserver les eaux de pluie, qui facilitent leur décomposition. Si on y met de la chaux la décomposition sera plus prompte ; mais, d'une manière ou d'une autre, au bout d'un an, on aura un excellent fumier qui portera la fertilité sur toutes les espèces de terre où on le répandra surtout si on a eu soin d'arroser ces amas pendant les chaleurs de l'été, pour exciter la fermentation ; il faut faire attention d'en répandre peu sur les terres.

Charognes.

C'est le nom que l'on donne aux cadavres des animaux morts de maladie ou d'accident, qu'on voit exposés sur les terres et dans les chemins, au risque de donner des épidémies et d'occasionner des épizooties ; les cultivateurs

sont d'autant plus blamables de les laisser décomposer à l'air, que c'est un des plus puissants engrais qu'ils puissent employer, s'ils les enterrent dans leur fumier, ou les mettent dans des fosses et les chargent de terre.

Charbon

Le charbon de bois et celui de terre ont, à peu de chose près, les mêmes qualités ; tous deux servent d'engrais, purifient les eaux gatées, préservent les viandes de la corruption pendant plusieurs jours.

Si vous avez des marais où l'eau se gâte l'été, si vous voulez en conserver de bonne dans des barriques, pour votre usage, jetez-y des morceaux de l'un ou de l'autre charbon, et vous les aurez limpides et bonnes ; si vous êtes obligés de garder de la viande fraîche pendant plusieurs jours, pendant les chaleurs, mettez-la sur des charbons ; si vous en avez à faire cuire, qui ait mauuaise odeur, jetez un morceau de charbon dans la marmite où vous la ferez bouillir, et vous serez étonnés de son effet ; mais surtout comme engrais pour fertiliser les terres, et en particulier les prairies.

Pour l'employer comme engrais, il faut le pulvériser avant de l'étendre sur les terres et les prairies ; aussitôt après qu'elles sont fauchés, non seulement le charbon de bois, mais encore ses résidus, comme sa suie et sa cendre, après qu'ils ont servi comme combustibles, s'emploient à la même fin.

Trente minots de charbon pulvérisé par arpent, sur les terres froides, argileuses et humides, et dix à douze sur celles qui sont sèches

et légères, paraissent être le terme moyen d'une bonne pratique.

En général, c'est sur les terres de marais que le charbon produit le plus de bien ; les arbres fruitiers, les plantes vivaces, reprennent de la vigeur lorsqu'on en met quelques poignées autour de leurs pieds.

Chaux.

Les agriculteurs prudents trouvent dans la chaux le plus puissant de tous les amendements et le plus complet de toutes les sortes d'engrais, principalement sur les terres marécageuses.

Mêlée avec du fumier, la chaux produit dans tous les sols des effets merveilleux, soit pour les céréales soit pour les végétaux ; si on l'emploie seule, il faut l'éteindre complètement avant de la répandre sur les terres ou les prairies ; un minot par perche suffit, et cet amendement dure une douzaine d'années ; ainsi donc, ceux qui peuvent se procurer de la chaux à un prix raisonnable, ou qui peuvent en faire à peu de frais, feront sagement de s'en procurer pour améliorer leurs terres ; ils seront amplement récompensés de leurs déboursés, ou de leurs peines, par d'abondantes récoltes.

Arthur Young a démontré que l'emploi de la chaux a fait la fortune des cultivateurs anglais ; et pourquoi ne ferait-elle pas celle des cultivateurs Canadiens ?

Compost.

C'est le nom générique que les Anglais donnent au mélange qui a pour but de fertiliser la terre.

Ils le composent de toutes sortes de substance

prises dans les fossés, les ruisseaux, les mares, et les étangs ; le tan, la suie, la craie, la chaux, la marne, les balayures des [illegible]s, des grandes routes, les lies, les résidus des [illegible]atières fermentées, le gazon, la tourbe, les feuilles des arbres, des plantes, les marcs des fruits, les végétaux qui ont servi de litière aux animaux, opèrent de bons effets mis en compost ; il ne s'agit que de les utiliser, de les arranger par couches alternatives ; elles se pénètrent réciproquement, et forment par leur réunion un engrais plus actif que ne le peuvent chacune de ces substances séparement.

On fait une fosse, ou plus, dans lesquelles on met par lits ces différentes matières ; on les y laisse fermenter pendant un an, avant de s'en servir ; et afin que les gaz ne s'évaporent pas, on les recouvre d'une matière imperméable.

On fait aussi des composts avec du fumier et de la terre seule, on peut y mêler de la chaux et de la cendre en petite quantité ; on peut y faire entrer les charognes, le sang, les cornes, les ongles des bœufs et des moutons, les poils, les plumes, les matières fécales, la colombine, les urines, &c., et on les arrose avec les eaux de lessive, de savonage, et de cuisine.

Excrements.

Voyez Lieux d'aisance, ou l'on a enseigné, la manière de faire un compost.

Les excréments des oiseaux sont comme ceux des humains, très propes à faire des engrais énergiques.

Fumier.

On a parlé tant de fois, dans ce traité, de

l'engrais qu'il fournit, que je me crois dispensé d'en parler de nouveau.

Marne.

Cette substance est plus connue dans ce pays-ci, sous le nom de *glaise* que sous celui de *marne* ; c'est un mélange de *calcaire* et *d'argile* susceptible de se déliter à l'air, et qu'on emploie pour amender les terres ; on apprend à connaitre la bonne marne, en faisant dissoudre un petit morceau dans du vinaigre.

On la trouve souvent sous la terre végétale, à peu de profondeur ; dans ce cas on doit l'éprouver avec du vinaigre, comme je viens de le dire ; et si elle se dissout facilement, on doit l'en tirer, la mettre en tas sur les terres pour y passer un hiver, et la répandre ensuite à deux et quatre pouces d'épaisseur avant de labourer et semer.

Si c'est un terrain argileux qu'on veut amender, il faut y mettre de la marne calcaire ; si c'est au contraire un terrain calcaire, il faudra employer la marne argileuse : voilà tout le secret.

Les anglais font un grand usage de la marne et plusieurs grands fermiers lui doivent leur fortune. Canadiens ! faites-en autant, et vous y trouverez la vôtre.

On peut l'employer seule, ou mêlée avec d'autres matières fertilisantes.

Paille.

Je ne considèrerai ici la paille que comme litière, la base de la plus grande partie des fumiers et par conséquent des engrais.

On compose la litière des animaux avec tou-

tes sortes de paille, soit de froment, de seigle, d'orge ou d'avoine ; on ne doit employer pour cela que celle dont on a le moins de besoin pour la nourriture des animaux et celle que l'on a de surplus, après leur hivernement.

C'est un mauvais calcul de la vendre ou de la bruler ; le fumier qu'elle produit, lorsqu'elle a servi de litière, est d'un bien plus grand avantage aux agriculteurs.

Dans les pays ou il n'y a pas de bois, on en fait une tourbe artificielle ; pour cela, après l'hiver on arrose la litière des écuries, on la dispose en tas, de quelques pieds de hauteur ; on y jette de l'eau, et on la fait trépigner par les chevaux et les boeufs ; le résultat est un corps solide,que l'on coupe par morceaux, comme la tourbe ; quand il est desséché à moitié, on le met à l'abri de la pluie, et quand il est sec, on s'en sert pour faire du feu.

Platre.

Le plâtre est employé, comme amendement dans les pays ou il est abondant ; je me contenterai de dire ici que le plâtre est considéré comme marne calcaire, et est employé comme il est dit au mot marne : ainsi dès qu'on pourra s'en procurer à bas prix, ou en fera l'usage qui est indiqué à cet article.

Tan.

Le tan est le nom que l'on donne à l'écorce du chêne concassée pour tanner les peaux des animaux ; dans ce pays il conserve la même dénomination après qu'il a été employé, quoiqu'en France il en change et qu'il prend celui de tannée.

On fait usage de la tannée en Europe pour faire des couches chaudes ; on l'emploie seule ou mêlée avec du fumier, mais plus généralement comme engrais sur les terres et sourtout sur les prairies ; avant que de l'employer il sera prudent de la laisser pendant quelques mois s'incorporer avec le fumier.

Actuellement, cultivateurs Canadiens, que vous savez l'emploi qu'on peut faire de cette tannée, j'ose me flatter qu'on n'en verra plus d'étendue aux portes des tanneurs dans la ville et les campagnes et que les plus industrieux en feront l'usage que je leur indique.

Le Terreau

N'est autre chose que le produit du *fumier* consommé, et du *compost*, que je vous ai enseigné de faire. (Voyez ce mot).

L'utilité du terreau est si important qu'elle doit frapper tous les agriculteurs et les engager à s'en procurer une grande quantité pour avoir d'abondantes récoltes de céréales et de plantes légumineuses.

DES INSTRUMENTS ARATOIRES.

Charrettes.

ON distingue trois espèces de charrettes usitées en Canada par les habitants des campagnes ; une petite pour voyager, une forte pour le transport des lourds fardeaux et une troisième plus grande pour charroyer les fourrages et les gerbes des céréales.

Comme presque tous nos habitants savent les construire solidement, et qu'elles conviennent très-bien à leurs destinations, je n'entrerai point

dans le détail de leur construction, ni ne ferai aucun effort pour les engager à en faire d'une nouvelle construction ; tout ce que je puis faire c'est de leur recommander de faire les jantes des roues plus larges pour la conservation des routes ; de les huiler et de les mettre à l'abri quand ils ont fini de s'en servir ; même de les laver avant de les entrer, pour qu'elles durent plus long temps.

Charrues.

La charrue est de tous les instruments aratoires le plus important et le plus difficile à faire ; on peut même dire qu'il est encore à faire.

Pour qu'une charrue soit d'un usage avantageux il faut.

1°. Que le laboureur n'ait pas besion d'aide c'est-à-dire, qu'il puisse conduire seul et en même temps, la charrue et l'attelage.

2°. Que la charrue soit simple et composée des seules pièces nécessaires.

3°. Que l'attelage qui la tire ne soit pas de plus de deux bêtes.

4°. Que le soc soit plat et tranchant, tout autre construction trouvant des résistances vicieuses.

5°. Que la charrue n'ait qu'une seule oreille et que cette oreille soit disposée de manière qu'elle nettoye parfaitement le fond de la raie et renverse la bande sur le côté.

6°. Que le labour soit et même temps d'une profondeur convenable et le plus étroit qu'il s peut.

7°. Que la charrue obéisse avec précision

dans tous ses mouvements, à celui qui la conduit.

8°. Qu'elle ne fasse que ce qui est nécessaire, car ce qui ne l'est pas est nuisible.

Or de toutes les charrues inventées, et le nombre en est considérable, il n'y en a pas une seule qui remplisse toutes ces conditions.

Celles dont on fait usage en Canada ne sont certainement pas parfaites, mais comme nos habitans y sont accoutumés, je les invite à se soumettre à un ancien adage d'un cultivateur prudent, *ne change point ton soc.*

La charrue avec un avant-train, introduite dans le pays depuis son établissement, convient assez bien aux terres fortes, et la charrue anglaise aux terres légères ; conséquemment, Canadiens tenez vous y, n'en changez pas jusqu'à ce qu'enfin on en construise de plus parfaite. (Ce qui est arrivé aujourd'hui).

Faulx.

Une faulx est un instrument tranchant et recourbé dont les jardiniers et les moissonneurs se servent pour couper les foins, les gazons et les céréales.

On en distingue deux espèces une simple et une à javellier. Celle-ci a l'avantage de rassembler les tiges des graminées à mesure qu'on les coupe, et de les coucher exactement les unes à côté des autres, comme elle accélère la besogne et facilite la forme des gerbes, j'en ferai la description.

A l'extrémité du manche, où la lame est fixée, on implante par le moyen d'une mortoise un morceau de bois léger, haut d'environ un

pied, et de l'épaisseur d'un pouce, à ce montant sont adaptées, à des distances égales, 2, 3, ou 4, baguettes de bois léger et sec, ayant la même courbure que la faulx et s'étendant aux deux tiers de sa longueur.

Il n'y aucun doute qu'un faucheur ne puisse, avec cet instrument, tripler et quadrupler dans une journée ce que des moissonneurs pourraient faire à la faucille ; je le recommande fortement, surtout quand les récoltes pressent, ou lorsqu'on a de la peine à se procurer des moissonneurs.

Faucilles.

La faucille est un instrument bien connu de nos habitants et dont ils se servent pour couper les grains et crocheter les pois : elle consiste dans une lame d'acier, courbée à peu-près en demi cercle, dont la base est emmanchée dans un morceau de bois assez court, a l'extrémité duquel cette base est rivée. La Faucille est tranchante ou armée de petites dents très-fines.

La faulx à javellier est certainement préférable à la faucile pour abattre les grains parce qu'elle expédie la besogne plus vite et à moins de frais.

Fleau.

Le fléau est encore un instrument connu et usité dans le pays pour battre le blé et les autres grains ; il est composé de deux bâtons, de longueurs et de grosseurs inégales, attachés l'un au bout de l'autre, avec des courroies ; le bâton le plus long que tient le batteur est le manche et le plus court est le fléau qu'il applique dans toute sa longueur sur la paille et les

épis pour en détacher les grains. Les courroies qui unissent les bâtons doivent être passées les unes dans les autres, de manière que le fléau paisse tourner facilement, quand le batteur le relève, après avoir frappé son coup ; ce n'est pas seulement la force de ce coup qui détache le grain, le contre-coup et le soubrésaut qu'éprouvent la paille et l'épi concourent aussi à produire cet effet.

La longueur de l'opération du battage à bras d'homme, la dépense qu'il exige et la fatigue du travail ont engagé plusieurs personnes à construire des machines qui pussent produire le même effet plus promptement, à moins de frais et sans tant de fatigue.

Fourches.

Les fourches sont d'une utilité journalière en agriculture ; il y en a en fer et en bois ; celles en fer ont deux, trois ou six dents plates et un peu courbées ; elles ont une douille dans laqu'elle s'implante un manche en bois de quatre à cinq pieds de long, elles servent à remuer les fumiers, à biner, et à arracher les racines pivotantes ; celles en bois sont ordinairement d'une seule pièce et n'ont que deux ou trois fourchons, elles servent à remuer les foins et les fourrages.

Herse.

La herse est une espèce de chassis triangulaire ou carré, armé de dents de bois ou de fer assez longues, qu'on fait trainer horizontalement sur la surface d'un sol nouvellement labouré, pour émietter la terre et enterrer le grain qu'on y a semé.

Quand les herses ne sont pas assez lourdes pour éraser les mottes de terre, on les charge de pierres, ou le conducteur monte dessus.

Les cultivateurs peu aisés qui n'ont pas de herses, ou lorsqu'elles sont hors de service, peuvent y suppléer en attachant des fagots d'épines à une pièce de bois qu'ils chargent de pierre pour lui donner de la pésanteur; elle unit perfaitement une terre légère; c'est sans doute la première herse qui ait été employée en agriculture; son unique défaut est le renouvellement frequent des fagots qui s'usent par le frottement.

Paillassons.

Un paillasson est un assemblage de fétus entiers et d'égale longueur, rangés plus ou moins près les uns à côté des autres, sur une certaine épaisseur, et liés entr'eux avec des baguettes ou de la ficelle, de manière qu'ils forment un tout régulier et plat, ayant ordinairement la figure d'une parallélogramme.

Ils sont destinés à servir d'abris portatifs, leur usage a pour objet le succès des semis et la conservation des plantes-délicates; dans aucun climat froid et même tempéré on ne peut s'en passer.

Ceux dont on se sert le plus communément sont faits de paille de seigle venue dans un terrain sec parce qu'elle est la meilleure; si on se sert de ficelle pour lier la paille, il faut la choisir de bonne qualité et la cirer pour qu'elle dure plus longtemps.

La manière la plus simple pour fabriquer les paillassons, c'est de faire un lit de paille d'environ un pouce d'épaisseur, sur trois baguettes

ou lattes parallèles, d'une longueur égale et placées à une égale distance, de lier, au moyen de fil de fer, ces baguettes avec d'autres parfaitement semblables et qui leur correspondent en dessus.

Une autre manière, c'est de coudre en points croisés la même épaisseur de paille, dans plusieurs endroits, avec de la ficelle cirée.

Un point important dans leur fabrication est de n'employer que de la paille bien saine et bien sèche ; on doit aussi disposer les têtes et les gros bouts des pailles de manière qu'il y ait toujours moitié des uns et des autres à chaque extrémité du paillasson.

Dans le jardinage, on fait un usage très étendu des paillassons ; on en garnit les vitraux des serres et des couches pour empêcher en hiver le froid d'y entrer et les préserver en été des effets de la grêle ; on en couvre les semis sur couches, ou en pleine terre, toutes les fois que les gelées sont à craindre ; par leur moyen on garantie les plantes délicates et les arbres en fleurs des mêmes gelées, des brouillards, des mauvais temps, des hâles et des pluies d'orage ; on ombrage les semis d'été et les fleurs épanouies qui craignent l'ardeur du soleil ; on soustrait à l'influence trop forte de cet astre les jeunes boutures et les plantes nouvellement transplantées jusqu'à ce que leur reprise soit assurée.

Il faut avoir soin de ne les pas placer trop près ni trop loin des objets qu'ils doivent garantir, la distance convenable est de quatre à six pouces.

Les nattes remplacent les paillassons dans beaucoup de circonstances.

Pic.

Le pic est un outil de fer courbé et pointu, qui a un manche de bois ; on s'en sert pour ouvrir le sein de la terre dans les terrains pierreux ; il y en a qui n'ont qu'un seul taillant et d'autres deux. Celui a deux taillants sert comme le premier à faire des fouilles dans les terrains pierreux ou de tuf peu solide.

Pioche.

La pioche, comme le pic, est un instrument de fer dont on se rert pour fouiller la terre, faire des rigoles, des renchausages et autres opérations, elle est d'une grand utilité en agriculture ; la pioche ordinaire est large de trois à quatre pouces et longue de sept à huit ; elle est recourbée et emmanchée à angle droit à l'extrémité d'un morceau de bois de deux pieds de demi à trois pieds de longueur ; les unes sont ovales et d'autres ont le fer à deux côtes.

Rateau.

Le rateau est un instrument dont les agriculteurs et les jardiniers se servent pour ramasser les foins, rassembler les pailles des champs, nettoyer les chemins et les allées des jardins, pour épierrer la surface des labours et pour unir le sol des terrains avant et après les semailles.

Un rateau est composé de plusieurs dents parallèles, fixées à une traverse, à laquelle s'adapte un manche ; ces dents sont de fer ou de bois, droites, ou tant soit peu courbées, plus ou moins pointues, longues et espacées ; la traverse et le manche sont ordinairement de bois, dans les rateaux de jardin le

manche est perpendiculaire à la traverse qui porte les dents, et oblique dans ceux des champs pour ramasser le foin, ce qui permet à l'ouvrier de suivre une place vide et de ressembler le foin non devant lui, mais à côté de lui.

Tombereau.

Le tombereau est une voiture destinée particulièrement à transporter du fumier, de la terre, du sable, des pierres &c., il consiste dans une cage ou bôite en planche, mise en équilibre sur un essieu passé dans deux roues; cette boite repose en avant sur une traverse prise dans le brancard ou elle est retenue par un crochet ou cheville, pour l'empêcher de se renverser dans le trajet; lorsque le tombereau est rendu à sa destination, on dégage le crochet ou la cheville et il renverse sa charge sans trouble.

Van.

Le van est en usage en Canada; toute la différence qu'il a avec celui d'Europe, c'est qu'il est fait d'une planche mince au lieu d'osier, sa forme est la même, c'est-à-dire en coquille, avec deux anses; on s'en sert pour séparer des grains la poussière, les pailles, les ordures et autres corps étrangers qui s'y trouvent mêlés; l'arrière du van est un peu élevé et courbé en rond et son creux diminue insensiblement jusque sur le devant.

Pour s'en servir utilement il faut agiter d'une certaine manière le grain qu'on a mis dedans, et employer, dans ce mouvement, un tour de poignet et de genoux que l'adresse naturelle et l'habitude seule peuvent donner; on en dé-

tache et fait sortir avec la main les corps étrangers qu'il contient.

On fait avec du carton des vans pour nettoyer les petites graines potagères ou de fleurs, ainsi que d'autres plantes.

DES TRAVAUX.

C'EST dans ce chapitre que sont exposées les améliorations agricoles inconnues dans le pays, mais adoptées en Europe et qui ont porté la culture des terres à la plus haute perfection et enrichi ceux qui suivent cette honorable profession.

Nos habitants privés de la lecture des ouvrages qui traitent de ces améliorations n'ont pu en profiter, mais comme l'education se répand rapidement dans le pays, j'ai cru l'occasion favourable pour leur faire connaître les progrès que la culture des terres a faits en Europe depuis un siècle, afin qu'ils puissent s'enrichir comme les cultivateurs Européens.

Je renouvelle la promesse de ne leur présenter que des améliorations sanctionnées par une longue expérienee, et quiconque en fera l'essai en sera convaincu.

Culture alterne.

Le mot *alterner* employé dans les opérations agricoles indique la rotation des semences et des récoltes, ou l'ordre de succession dans lequel la culture de divers genres ou espèces de végétaux s'observe sur le même champ.

Ainsi un champ se trouve alterné par la conversion des prairies naturelles on artificielles, en terres arables, dont on exige d'autres produits, et *vice versa;* par la substitution de

la culture des plantes légumineuses à celle des graminées qui l'a précédée ; par l'introduction des plantes cultivées spécialement pour leurs racines, comme la rave, le navet, la betterave, la carotte, la pomme de terre, le topinambour, &c., immédiatement après la culture de celles dont le produit est en grains, comme le froment, le seigle, l'orge, l'avoine, etc. ; enfin par le remplacement d'une culture quelconque par une autre d'un produit différent.

L'alternat des récoltes s'observe plus particulièrement dans la culture continue, sans jachères, friche ou repos, qui exige essentiellement un ordre de succession convenable.

L'ordre dans lequel il convient d'alterner les cultures sur le même champ est, sans contredit, une des opérations les plus délicates et les plus essentielles de l'économie rurale. Toutes les opérations préliminaires, relatives à la préparation du sol, ne peuvent jamais donner qu'imparfaitement les résultats avantageux qu'on en attend, si l'on néglige d'apporter à cette opération toute l'attention que son importance mérite. On ne saurait trop répéter qu'elle ne doit jamais être faite arbitrairement, et qu'elle est susceptible, comme toutes les autres opérations agricoles, d'être soumise à des principes qui doivent diriger le cultivateur dans le plan de culture qu'il est de son intérêt d'adopter.

Il ne suffit pas d'obtenir d'une même terre une suite plus ou moins prolongée de récoltes abondantes ; il faut encore que la série de ces récoltes soit telle, que les produits soient les mieux appropriés qu'il est possible aux besoins,

aux débouchés et à toutes les circonstances locales dans lesquelles le cultivateur se trouve. Il faut en outre que le champ qui aura donné ces produits se trouve toujours rigoureusement maintenu dans un état de netteté, d'ameublissement et de fécondité qui, en prévenant sa malpropreté, son endurcissement et son épuisement, lui conserve la précieuse faculté de fournir constamment de nouveaux produits avantageux, sans rien perdre de son état progressif d'amélioration.

Le but d'un ordre de succession convenable dans les cultures, est d'épargner les frais, de diminuer les labours et de rendre moins nécessaires les engrais, en même temps qu'on s'en procure une masse plus considérable, en augmentant celle des fourages, et par une suite nécessaire, le nombre des bestiaux.

C'est dans cet ordre que consiste l'art si utile et si peu connu des assolements dont nous allons parler dans l'article suivant.

ASSOLEMENTS.

DE toutes les opérations agricoles, est celle qui exige de la part du cultivateur l'attention la plus sérieuse et la plus soutenue, les calculs les mieux raisonnés et la connaissance la plus approfondie des ressources et des difficultés de son art et de sa position locale.

En vain il laboure, ensemence, amende, engraisse, fertilise et dispose ses champs par tous les moyens qui sont en son pouvoir, à produire d'abondantes récoltes ; ses succès sont toujours incertains, incomplets, illusoires

ou éphémères, si un assolement conforme aux vrais principes et approprié surtout aux localités ne fait la base de son exploitation rurale.

Avouons que l'agriculture du pays ne peut être élevée au degré d'amélioration dont elle est susceptible que par le perfectionnement des assolements et des procédés de culture.

Nous allons donc soumettre ici l'exposé et les développements successifs de ceux de ces principes, ou règles générales qui m'ont paru les plus propres à diriger les cultivateurs du pays dans leur exploitation rurale.

La première chose à faire avant d'établir un assolement régulier, c'est de consulter :

1°. La nature du terrain qu'on a à cultiver.

2°. L'influence du climat sous lequel il se trouve placé.

3°. La nature des yégétaux croissant spontanément ou par introduction, qui paraissent y prospérer d'avantage.

4°. Les ressources et les besoins locaux ; les habitudes et les usages ; la facilité ou la difficulté des débouchés ; ses propres besoins.

5°. Les avantages ou les inconvéniens que présentent une nombreuse ou une rare population, dans la pénurie ou dans l'aisance ; et le voisinage ou l'éloignement des ateliers, fabriques, manufactures, ports de mer, qui pourraient les occuper, ou employer.

Principes des Assolements.

1°. Pour déterminer le retour périodique plus ou moins fréquent des mêmes végétaux sur le même champ, le cultivateur doit prendre en considération la nature plus ou moins épui-

sante de chaque végétal, d'après son organisation et sa végétation particulières, ainsi que d'après le mode de culture auquel il peut être soumis.

2°. Lorsque l'on croit devoir admettre dans un assolement des cultures qui, d'une part, exigent des engrais abondants, et qui de l'autre, fournissent des produits qui ne sont pas restitués en grande partie au sol sous une nouvelle forme d'engrais, il est prudent de ne pas rendre leurs retours fréquents, et de les intercaler avec d'autres cultures moins exigeantes et plus restituantes.

3°. Après avoir employé tous les moyens que l'art fournit pour mettre la terre dans un état convenable de netteté, d'ameublissement et de fertilisation par l'emploi judicieux des labours, des hersages, des roulages, des sarclages, des houages, des binages et des buttages, du fauchage en vert, de la consummation sur place, des amendements et des engrais, il faut s'attacher constamment à la maintenir rigoureusement dans cet état prospère et d'amélioration, s'il est possible, par l'effet du choix des cultures intercalaires, de manière que chaque récolte prépare le succès des récoltes futures, et que ce succès soit toujours assuré, sauf les intempéries des saisons.

4°. Il est généralement avantageux de reculer le plus possible le retour des mêmes végétaux sur le même champ, ainsi que celui des espèces, soit du même genre, soit de genres appartenant à la troisième famille naturelle: ce retour doit être d'autant plus différé pour chaque végétal, que son semblable ou son

analogue aura occupé origirairement le sol plus longtemps et l'aura plus épuisé.

5°. Il est avantageux d'intercaler des végétaux à racines profondes, pivotantes et tuberculeuses, avec celles des plantes dont les racines sont superficielles, traçante s et fibreuses

6°. Il est également avantageux d'intercaler, autant que les circonstances le permettent, les récoltes spécialement destinées à la nourriture des hommes, avec celles qui sont particulièrement affectées à l'entretien des animaux domestiques.

7°. La terre cultivée, de quelque nature qu'elle soit, doit rester nue le moins longtemps possible.

8°. Le cultivateur doit admettre de préférence, pour couvrir les terres siliceuses, pierreuses et arides les cultures, les plus propres à les ombrager fortement et à les resserrer de manière à prévenir ou au moins à diminuer l'évaporation et l'infiltration de l'eau et des autres principes utiles à la végétation.

9°. Il doit au contraire préférer pour les terres argileuses, compactes et aquatiques, les cultures les plus propres à les diviser et à les dessécher, en les privant par le choix des végétaux et par une judicieuse application des opérations aratoires, de l'excès d'humidité et de ténacité qui les distinguent.

10°. Dans le choix des assolements les plus convenables au sol, au climat, et à toutes les circonstances locales dans lesquelles le cultivateur se trouve, il doit surtout s'attacher à rendre nécessaire le moins possible l'emploi des labours et des engrais. Le développement et

l'application de ces principes se trouveront à l'article succession de culture ci-après, auquel je réfère le cultivateur industrieux après qu'il aura profondément médité les principes ci-dessus énoncés.

CHAULAGE DES GRAINS.

LE chaulage est une opération que j'engage les cultivateurs canadiens à pratiquer pour détruire la carie et le charbon, deux maladies des grains assez communes dans le pays.

Il y a trois manières de chauler le blé. La 1re consiste à laver à grande eau le blé destiné à être chaulé, ensuite à le mêler tout mouillé avec une petite, mais suffisante quantité de chaux vive réduite en poudre : après avoir continuellement remué le tas pendant une demi heure, on l'éparpille, pour donner moyen à la chaux qui n'aura pas été atteinte par l'eau attachée au blé, de s'éteindre.

La 2e consiste à délayer de la chaux vive dans une suffisante quantité d'eau pour qu'elle devienne en consistance de bouillie claire, d'y tremper le blé préalablement mis dans des paniers à claire voie, et de l'y laisser, après l'avoir remué une ou deux fois avec un baton, pendant un temps plus ou moins long et proportionné à la force de la chanx.

La 3e manière tient le milieu entre les deux précédentes ; c'est-à-dire qu'on mêle la poudre de chaux vive avec le grain sur une surface mince, et qu'on verse dessus, en le remuant sans cssse, autant d'eau qu'il est nécessaire pour éteindre la chaux et la réduire en bouillie.

Cette dernière manière me paraît être préférable.

Le chaulage intéresse si puissamment les cultivateurs que j'ose croire qu'ils l'adopteront, non-seulement pour le froment, mais encore pour les autres grains, comme l'orge, le seigle et l'avoine qui sont fréquemment infestés du charbon : le trouble et la dépense de cette opération sont peu de chose et l'avantage est incalculable, puisque la chaux agit en même temps mécaniquement et chimiquement.

DEFRICHEMENTS.

CE mot s'étend dans ce pays-ci, de la conversion d'une terre en bois de bout en une terre labourable ; ainsi abattre une forêt ; mettre en valeur des landes. des bruyères, des moissons et les convertir en terres labourables, c'est défricher.

Bois debout.

Les défrichements des terres en bois debout ont été faits bien inconsidérement dans ce pays, par les premiers colons ; ils n'ont pas laissé un seul arbre, un bosquet pour respirer le frais et abriter leurs animaux ; leurs descendants ont suivi ce mauvais example et sont réduits de nos jours à aller chercher à cinq à six lieues et même plus, les bois nécessaires à leur exploitation ; dans peu, sans doute, la législature les forcera à faire des plantations dans les parties incultes de leurs terres que leurs pères ont si inconsidérément dégarnies de leur unique production.

Puissent leurs descendants être plus prudents dans l'ouverture ou le défrichement des terres ;

et laisser ça et là quelques arbres le long des routes et une bonne lisière de bois dans la profondeur de leurs terres pour subvenir à leurs besoins.

Les Américains nos voisins nous donnent l'exemple d'un défrichement plus judicieux que celui de nos devanciers; ils commencent par couper les broussailles et crouter les gros arbres en enlevant une partie de leur écorce. Ils les laissent sécher sur pied, sèment à l'entour de leurs troncs et se procurent dès la première année des moyens de subsistance que nos ancêtres n'obtenaient qu'au bout de plusieurs années.

Suivez cette manière d'ouvrir les terres, jeunes Canadiens, et vous n'aurez pas autant de répugnance à vous y livrer, quand vous serez certains que des la première année, la terre fournira à vos plus pressants besoins, sans vous extenuer; laissez croitre les plus beaux arbres le long des routes et des lignes, de distance en distance; ne les coupez point dans les sols pierreux et stériles, vous les trouverez bien par la suite; n'en débarassez pas le bord des rivières, ils les préservent des déboulis, que la crue des eaux occasionne; n'en dégarnissez pas les côteaux ils abrient les plaines; laissez en épars par-ci par là dans vos champs, ils détournent la foudre de vos demeures; ne vous pressez pas d'abattre ces productions majestueuses et utiles à moins que vous ne soyez assurés d'être amplement dédommagés des sueurs que vous répandrez dans cette pénible et longue entreprise.

Faites-vous des cabanes temporaires dans le

commencement et au bout de quelques années, employez ces arbres que vous avez croutés à vous faire des demeures pour vous et vos animaux. Ils seront incorruptibles, en raison de leur aôutement.

Bruyeres.

Si le sort ne vous donne à cultiver que des terres de bruyère, de perdez pas courage ; car si elles vous donnent peu de profit, elles n'exigent point un travail pénible. La terre est une bonne mère, qui nourrit ses enfants, pour peu qu'ils soient laborieux.

Les terres de bruyère consistent dans un mélange de sable et de débris de végétaux ; on les regarde ordinairement comme stériles, quoiqu'il soit possible d'en tirer parti ; elles sont rares dans le Bas-Canada. Comme elles ne produisent que des broussailles, leur défrichement est assez facile, ainsi que leur culture.

On arrache les plus grosses touffes de bruyère, de genets, de joncs, et autres plantes, à la pioche ; on en fait des composts, mêlés avec de la cendre des gazons et les plantes qu'on tire du fond de l'eau, que l'on trouve ordinairement dans les bas fonds ; aussitôt que l'on a défriché une certaine étendue de terrain, on y sème de l'avoine, parce qu'elle vient bien dans tous les défrichements ; l'année suivante on fait un nouveau défrichement, dans lequel on sème de l'avoine, et dans le premier défrichement des fèves, des pois, des choux, des patates, et autres lêgumes ; la troisième année on pourra semer, sur le premier terrain défriché, du blé ; la quatrième du sarrasin et des naveaux ; la

cinqième du trefle ; la sixième du blé ; ainsi des autres années.

La terre de bruyère est très propre et recherchée pour certaines plantes et arbustes.

Landes.

On entend en général par landes, une étendue de pays où la terre est denuée d'arbres et que l'on suppose stérile ; cependant avec de la persévérance et quelques faibles travaux on parvient à en tirer partie, comme des bruyères, en se conformant à ce qui est indiqué à cet article, anquel je renvoie le cultivateur qui a le malheur d'être obligé d'y vivre.

Marais.

On comprend sous cette dénomination de vastes terrains couverts d'eaux, qui n'ont aucun ou peu d'écoulement et qui ne disparaissent naturellement que par l'évaporation ou l'infiltration.

Un marais abondonné à lui-même est un dangereux voisin à tout être vivant lorsqu'il s'assèche ; mais il peut par l'industrie humaine devenir un lieu charmant, former de belles prairies et alimenter hommes et bétes, en suivant les directions données à l'article Bruyères et Dessèchement.

Dessechements.

L'eau est indispensable à la végétation, mais sa trop grande quantité est nuisible et fait même périr une grand nombre de plantes ; il la faut donc utiliser judicieusement.

Il y a des terrains qui ont une surabondance d'eau dont il faut les débarasser au moyen du *dessèchement ;* il y a de grands et de petits

dessèchements ; je ne parlerai que des derniers qui concernent chaque cultivateur en particulier et qu'il est de son intérêt de faire.

Dans les terrains très en pente les dessèchements se font facilement par le moyen de fossés tantôt parallèles, tantôt perpendiculaires à la pente, qu'on laisse ouverts, ou qu'on couvre de longues pierres, ou qu'on remplit de pierres ou de fagots d'épines et sur lesquels on jette la terre qu'on a tirée de ces fossés.

Dans les terrains peu en pente on pratique des trous profonds pour contenir les eaux ; on perce l'argile ou le lit de pierres qui les supportent et elles s'écoulent.

Dans les champs cultivés on fait des sillons avec la charrue, et dans les prairies, des rigoles qui conduisent les eaux dans les fossés de ligne.

Un bon cultivateur ne doit point laisser séjourner les eaux sur ses terres, et encore moins les y laisser croupir ; il doit après chaque abat de pluie, sortir avec sa pioche, visiter ses champs et accélérer l'écoulement des eaux, en faisant des rigoles.

Friches.

On appelle *friche* des terrains qui ne sont point cultivés, qui ne produisent qu'une herbe chêtive et quelques broussailles de peu de valeur ; on donne encore ce nom aux terres qu'on laisse reposer, et sur lesquelles on met paccager les animaux.

Ces terres laissées en friche sont malheureusement trop communes en Canada, et diminuent beaucoup trop les produits agricoles du pays.

Un arpent de ces friches, clos et cultivé convenablement, pourrait cependant produire plus de nourriture aux animaux que vingt arpents dans cet état; il est temps, Canadiens, que vous ouvriez les yeux sur cette pernicieuse pratique, fondée sur une erreur grossière, *que la terre a besoin de repos* et qui est rejetée partout.

Si ces terrains sont labourables, mettez-les en valeur; s'ils ne le sont point, plantez-les en bois.

Je n'entrerai point dans le détail des moyens d'utiliser ces friches, attendu que ce serait répéter ce qui se trouve aux mots LANDES, BRUYÈRES, et MARAIS.

IRRIGATIONS.

L'IRRIGATION est l'art d'arroser les terres; cet art est inconnu et inusité en Canada, quoique d'une grande utilité dans certains pays méridionaux, et pour certaines plantes.

Cet art se divise naturellement en deux parties principales; la *théorie* et la *pratique*.

On comprend dans la *théorie* la connaissance des diffèrentes propriétés des eaux et leur destination, les moyens d'en corriger les mauvaises qualités et de les employer dans les circonstances et temps convenables, les diffèrentes espèces d'irrigation, les travaux qu'elles exigent, et leur mécanisme.

Et par pratique on entend les différentes applications que l'on peut faire de la théorie suivant les circonstances particulières des localités.

On sait généralement que les eaux répandues

sur les terres en quantité suffisante et en saison convenable, sont pour elles un puissant amendement; mais elles ne sont pas toutes également bonnes pour les irrigations, et même il y en a de pernicieuses à la végétation.

Les meilleures sont celles dans lesquelles les légumes cuisent facilement et qui dissolvent bien le savon; les eaux chaudes doivent être refroides et les froides réchauffées, en les battant avant de les employer.

Les irrigations en été sont généralement favorables à la végétation, mais il faut savoir les proportionner à la nature du sol, à l'espèce de produits, et à la température du climat; par exemple dans le Bas-Canada on doit s'empresser de retirer les eaux des irrigations avant les gelées.

Je concluerai donc par conseiller seulement à ceux qui ont à leur disposition des eaux en quantité suffisante et de bonne qualité d'en faire usage, pourvu qu'ils puissent le faire à peu de frais, au moyen de canaux, de fossés et de rigoles; et de conduire les eaux dans toutes les parties de leurs champs pour les arroser pendant les sécheresses, particulièrement dans les prairies; mais afin de les distribuer à leur gré, il faut sur le maître canal faire des empellements qui puissent à volonté arrêter et donner les eaux et n'en pas répandre plus que la terre n'en puisse absorber dans peu de jours; parceque si elles y séjournent long temps, elles seront plus nuisibles que profitables.

JACHERES.

ON entend par Jachères l'état de repos, ou de non-culture, auquel on condamne une pièce de terre, pendant un certain temps, pour reparer, soi-disant, ses forces, ou pour faire paccager les bestiaux; deux mauvaises raisons, la terre ne se repose point, puisqu'elle pousse lors même qu'on veut la faire reposer, et vingt arpents de terre mis en paccage ne fournissent pas la quantité de fourrage qu'un arpent bien cultivé peut produire.

Ces considérations ont fait rejetter dans toutes les contrées agricoles les jachères, et engageront, sans doute, les Canadiens à en faire autant et à cultiver la totalité de leurs terres.

Nous renvoyons à l'article succession de culture les moyens de tirer parti de ces Jachères.

LABOUR.

L'OPERATION du labour est la plus importante de toutes les opérations agricoles, et exige au plus haut dégré l'emploi des facul tés intellectuelles et corporelles du cultivateur.

Il doit savoir que les labours ont trois motifs principaux :—

1. En divisant la terre, ils la rendent plus pénétrable aux racines des plantes qui, s'étendant d'avantage, prennent plus de nourriture et donnent par conséquent naissance à plus de tiges et à plus de fruits, ou à de plus grosses tiges et a de plus beaux fruits.

2. Ils ramènent à la surface la terre végétale

neuve, c'est-à-dire, qui n'est pas encore en état dissoluble, et mélangent ses molécules de manière à les disséminer plus également.

3. En donnant une plus facile entrée à l'air, ils favorisent son action, pour rendre soluble une portion du terreau, et produisent probablement d'autres effets que nous ne connaissons pas encore.

Il n'y a pas de doute que les labours n'augmentent la fertilité du sol.

On peut labourer à toutes les époques de l'année pour certains terrains, le temps des grandes gelées et des pluies excepté.

Dans toutes les exploitations rurales où le système des assolements est admis, on laboure la terre aussitôt qu'elle est dépouillée de la récolte, et on s'en trouve bien.

Il est d'usage de labourer l'automne les terres destinées aux céréales, et ensuite le printemps, avant les semailles.

Il est des terres si dures par leur nature, qu'on ne peut les labourer qu'après la pluie ; il en est d'autres si susceptibles d'absorber et conserver l'eau des pluies, qu'on ne peut les labourer qu'après une plus ou moins longue sécheresse ; ces deux cas, qui se rencontrent fréquemment, doivent donc influer sur l'époque des labours.

Les terrains secs et légers doivent être labourés les premiers au printemps, et les argileux les derniers.

Puisque le principal motif du labour est de diviser la terre, plus elle sera tenace, plus il faudra de labours ; par conséquent les terres légères en demandent moins que les terres argileuses.

La profondeur des labours dépend de la nature du sol et de l'objet pour lequel on les entrepend; la mesure commune doit être entre six ou huit pouces selon la qualité du sol.

Une chose à laquelle on doit faire attention est de tenir les raies extrêmement droites et les planches de même largeur.

La bonté du labour dépend beaucoup de l'habileté du laboureur; quelque facile qu'il paraisse de conduire une charrue, c'est un talent qui ne s'acquiert que par un long exercice; il faut un coup d'œil juste pour faire les raies droites, et ne pas les devier. Il doit savoir comment s'y prendre pour faire piquer, plus ou moins, et maintenir sa charrue, afin de ne prendre toujours que la même quantité de terre, soit en profondeur, soit en largeur, &c.

PRAIRIES NATURELLES.

ON donne le nom de pré, ou de prairies naturelles, ou d'herbage, à toute espèce de terrain qui produit naturellement une herbe assez abondante ou assez haute pour pouvoir être fauchée à sa maturité, et convertie en foin.

Je réunirai ici tout ce que les agronomes ont fourni de meilleur sur la culture des unes et des autres.

L'auteur de la nature a donné aux divers paturages un caractère particulier, qui peut les faire connaitre par les animaux qui les broutent.

Les paturages les plus secs que l'on rencontre sur les lieux les plus élevés paraissent destinés à la nourriture des chèvres et des bêtes à

laine ; les bêtes chevalines se tiennent dans les vallons, et celles à cornes ne prospèrent que dans les paturages les plus gras des plaines.

D'après ces observations on admettra trois classes de prairies naturelles : les *hautes*, les *moyennes*, et les *basses*.

Prairies hautes.

Les prairies de la première classe peuvent être bonifiées par la culture ou les irrigations ; elles donneraient alors des herbes fines et succulentes, au lieu que dans leur présent état elles n'offrent que de bien faibles ressources.

Prairies moyennes.

Celles de la seconde classe sont ordinairement encloses et fournissent de meilleures herbes, étant sur un meilleur fonds et plus humide ; elles doivent être convenablement nettoyées l'automne, les fossés et rigoles bien curés, afin de profiter des eaux de cette saison, qui fournissent des alluvions de la première qualité.

Les travaux d'améliorations, le printemps, sont l'extirpation des mauvaises plantes, et le remplacement des vides par des graines convenant à la nature du sol.

On ne doit pas négliger de répandre des engrais sur ces prairies ; tous sont bons : les fumiers, les bonnes terres, l'argile, la marne, le plâtre, la chaux, toutes sortes de cendre, les vases, les varecs, les irrigations d'eaux troubles ou claires, &c.

Si l'usage de ces engrais était trop dispendieux, il vaudrait mieux défricher ces prés,

les cultiver en céréales et les convertir en prés-gazons, pour les défricher encore lorsque leurs produits viendront à diminuer.

La meilleure manière de consommer les produits de ces prés serait de les faire pâturer tous les deux ans ; d'abord par les bêtes à cornes, et ensuite par les moutons ; de ne les faucher que dans les années intermédiaires.

Prairies basses.

Les travaux de prairies de la troisieme classe sont absolument les mêmes qne ceux de la deuxième.

On doit, un peu avant les pluies d'automme, retirer les animaux de ces prairies, curer les fossés, les rigoles, réparer les empellements et assurer par la l'écoulement des eaux pour donner la première irrigation ; renouveler ensuite ces soins jusqu'au printems pour alors activer la végétation, et même après la première coupe ; défricher les parties trop humides pour favoriser la destruction des mauvaises herbes; y mettre des engrais qui feront d'autant plus d'effet qu'ils seront de meilleure qualité ; dans ces parties humides et marécageuses, on doit faucher, dans le mois de mai, les joncs, les roseaux, les glayeuls et pour les détruire on jette dessus des cendres qui, en entrant dans leurs tige ouvertes, les brûlent.

La combustion de ces joncs, &c., sur les lieux mêmes produira le même effet avec moins de frais ; aussitôt après ce fauchage, on met les bestiaux dans ces prairies pour quelques jours seulement, pour consommer ce qui a échappé à la faulx ; ensuite on les retire si on veut faucher une seconde fois.

Les prairies marécageuses et les marais n'ont pas besoin d'engrais ni d'irrigations ; on doit au contraire les défricher par tous les moyens les moins dispendieux ; on ne doit point épargner les fossès et les rigoles pour les égouter, ou les digues pour contenir les eaux supérieures, afin qu'elles ne séjournent pas sur la place ; les portions défrichées seront destinées à faire des pâturages et les autres seront fauchées.

Remarques generales.

On les divisera donc en paturage de différentes espèces suivant l'humidité naturelle plus ou moins grande de chaque portion ; on les séparera par des fossés, des clôtures et des plantations convenant à la nature du terrain, et après en avoir extirpé les joncs et glayeuls, on en obtiendra pendant plusieurs années, d'abondantes récoltes, d'avoine, de chauvre, après quoi on les sèmera en prairies.

Les travaux de conservation de ces prairies ainsi défrichées consistent dans l'entretien des canaux, des fossés, des rigoles, des clôtures et dans l'extirpation des mauvaises herbes.

Le moment le plus favorable pour récolter les foins est lorsqu'ils sont généralement en fleur.

Un beau temps fixe est nécessaire pour faire de bons foins ; si le foin est rouillé, par quelque cause que ce soit, le mieux est de le faucher immédiatement afin de procurer de bons regains qui dédommagent du rouillé que l'on ne doit employer qu'à faire de la litière.

Les regains sont ordinairement très faibles dans les prairies de la seconde classe, ceux de la trosième et quatrième sont plus abondants.

Ces foins demandent à être serrés dans un état de siccité complet ; ils sont excellents pour les veaux d'élève et les poulins.

Le meilleur foin est celui qui provient des prairies sèches ; on le réserve pour les chevaux ; le plus mauvais est celui des prairies très humides et marécageuses, dont on ne devrait faire usage pour les bêtes à cornes que dans un cas de disette de fourrage et avec beaucoup de précaution, en le mêlant avec de la paille.

PRAIRIES ARTIFICIELLES.

On ne peut faire de bonne agriculture sans *prairies artificielles* ; elles sont le fondation d'une fortune assurée pour tous le cultivateurs qui en établissent avec connaissance de cause, c'est cette connaissance que je veux donner aux cultivateurs du Bas-Canada.

Il est nécessaire de donner deux labours au terrain que l'ou veut mettre en prairie artificielle, un l'automne et l'autre le printemps, il ne suffit pas que la terre soit bien divisée, il faut encore quelle soit bien engraissée.

Les opérations les plus importantes ensuite sont *l'épierrement*, le *hersage* et le *roulage*.

Comme les pierres sont nuisibles à la fauchaison, on doit les faire ramasser par des enfants avant le second labour et les faire servir aux réparations des chemins ; on doit herser, non seulement avant les semailles, mais encore tous les printemps, les prairies artificielles avec une herse de fer ; aussitôt après les semailles on doit passer le rouleau.

Une chose bien essentielle aux prairies est le nivellement exact du sol.

Ce sont les graines de la première coupe qu'on doit employer pour la formation des prairies ; c'est pourquoi tout cultivateur jaloux du succès de ses cultures doit réserver une portion de ses prairies pour la graine et ne la couper qu'à parfaite maturité.

Mr. Gilbert, fameux agronôme français, est d'opinion qu'il y a un millieu à observer dans la quantité de semence que l'on doit confier à la terre pour former une prairie artificielle ; les plantes vivaces doivent être moins serrées que les annuelles, dit-il ; la quantité aux environs de Paris par arpent est de dix-huit livres terme moyen, pour la luzerne, de seize livres pour le trèfle et de deux cent vingt livres pour le sainfoin.

Le fléole en français, ou *Timothy grass* en anglais, connu en Canada sous le nom de *Mil*, exige de douze à seize livres par arpent.

L'ensemencement des prairies artificielles se fait exclusivement à la volée, sur un labour plat ; les graines ne doivent être ni trop ni pas assez enterrées ; un hersage léger suffit pour les terres fortes et un roulage pour les terres légères.

On ne coupe point les prairies artificielles la première année, ce n'est qu'à la seconde qu'on les coupe jusqu'à deux fois.

Une prairie de luzerne dure de huit à vingt ans ainsi que celle de mil ; celle de trèfle ne dure que deux à trois ans, et celle de sain foin de six à douze ans ; le tout suivant le nature du terrain.

Le moyen le plus sûr de conserver la qualité des fourrages est de les mêler avec de la paille en formant un lit de foin et un de paille alternativement ; ils trouvent tous deux un égal avantage, dans cette union ; la paille devient aussi appétissante que le foin et ce dernier aussi inaltérable que la paille.

Un prairie artificielle qui commence à diminuer peut être amendée par toutes sortes d'engrais et par la plupart des amendments ; mais parmi les amendements il en est un dont on peut faire usage à toutes les époques, c'est le PLATRE et à son défaut la CHAUX en poudre.

Quant enfin ces prairies sont épuisés, on les laboure et les sème en céréales ou autres plantes.

FOURRAGES VERTS.

ON donne ce nom à des semis de plantes annuelles, dans l'intention d'en appliquer le produit en herbe à la nourriture des bestiaux.

Parmi les plantes qui sont dans le cas d'être employées à cet objet, il en est deux qui méritent la préférence le SEIGLE et le MAIS, ensuite vient L'AVOINE, le froment, l'orge, la vesce, les pois gris, les fèves de marais, les lentilles &c.

Une exploitation bien conduite ne peut se dispenser d'avoir des fourrages verts, indépendamment des prairies naturelles et artificielles, parcequ'ils donnent un *paturage* ou un *fourrage* d'herbe fraiche aux époques de l'année où on en manque ordinairement ; on doit s'empresser d'en faire surtout quand on s'apercoit que les fourrages ne seront pas abondants.

Prairies Seches

Sont celles qui sont situées dans des terrains sablonneux ou de peu de profondeur, dont l'irrigation est impossible.

Ces sortes de prairies servent de paccage, et se touchent rarement, elles sont cependant susceptibles d'être cultivées, mais de loin en loin, en seigle et en avoine; on en fait quelquefois des prairies artificielles avec du sainfoin; en général on les conserve pour l'usage des vaches et des moutons, qui y acquièrent une excellente chair, et les premières un lait très-savoureux.

Comme c'est la masse des fourrages qui fait la fortune des cultivateurs, en les mettant en état d'élever un grand nombre d'animaux, ils doivent sentir, sans autres commentaires, combien il est intéressant pour eux d'employer tous les moyens pour s'en procurer.

RECOLTES DES PLANTES.

LA récolte est le résultat et la juste récompense des travaux du cultivateur; s'il a bien opéré, il y trouve la rentrée de ses avances, le salaire de ses peines, et la cessation de ses inquiétudes.

Chaque récolte a son époque indiquée par la nature que le cultivateur doit saisir avec empressement; il doit avoir ses instruments et ses agrès tous prêts, pour n'être pas exposé à des pertes considérables.

Il n'y a en Canada que deux principales récoltes de la grande culture, savoir: la coupe des foins et celle des grains; les autres n'ont point de caractères particuliers, et se font sans le secours d'agents étrangers.

La récolte des foins est la première ; ses instruments sont des faulx, des fourches, et des charettes ; ses agents sont des faucheurs, des faneurs, des voituriers, et des chargeurs.

Après les foins vient la moisson des céréales ; ses instruments sont des faucilles, des faux à javellier, des liens pour botteler ; les agents sont des coupeurs, des faucheurs, des lieurs, des voituriers, et des chargeurs.

Ces opérations exigent une grande activité ; on ne doit pas épargner les bras dans ces occasions, afin d'éviter les pertes que le moindre retard peut occasionner ; ainsi les cultivateurs et les maîtres des collèges y emploieront tout leur monde.

Recoltes ameliorantes.

On donne ce nom aux prairies artificielles coupées avant la maturité de leurs graines, ainsi qu'aux cultures de navets, de raves, de choux, de carottes, &c.

Par extension on a donné le même nom à des récoltes épuisantes par leurs graines, comme à des semis de vesce, de pois gris, de gesse &c. ainsi qu'aux cultures qui demandent des binages d'été, comme la patate, le maïs, le topinambour, qui non seulement détruisent les mauvaises herbes, mais améliorent le sol.

Recoltes epuisantes.

De même qu'il y a des récoltes améliorantes il y en a d'épuisantes. Les récoltes qui ont pour objet la maturité des graines, comme le froment, l'orge, le seigle, l'avoine &c. sont très-épuisantes, ainsi que la culture du chanvre, du lin, du navet, du pavot, &c.

Recolte derobee.

On donne ce nom à la récolte qu'on fait après celle du seigle, de l'orge, du blé, de l'avoine, du trèfle, du mil et a d'autres plantes qu'on a semés avec ces céréales, ou après ; car loin de nuire à la fertilité de la terre elles l'améliorent, surtout si leur produit est consommé sur place par les animaux, et augmentent les revenus.

Recoltes enterrees pour engrais.

Ce n'est que depuis quelques années qu'on s'est imaginé de semer dans l'intention d'enterrer une récolte pour s'en procurer une autre plus avantageuse, la théorie de cette opération est fondée sur ce que les plantes vivantes portent dans la terre une surabondance de carbone, une humidité durable, et prolongent l'effet des labours en y laissant des vides après leur décomposition.

La conséquence est qu'il faut préférer enterrer des plantes à racines épaisses, ou à tiges charnues, ou à feuilles nombreuses dans les terrains secs et légers et dans les terrains argileux et humides des plantes à tiges très ramêfiées, très-sèches et lentes à se décomposer.

Celles de ces plantes qu'on préfère le plus généralement dans les climats septentrionaux, comme le nôtre, sont pour les terrains secs et légers, la rave, le navet, le sarrasin et le trèfle, et pour les terrains argileux, la fève, le maïs, les pois et la vesce.

Le tabac semé à la volée le printemps est la plante la plus avantageuse pour être enterrée en vert.

Il est fort à désirer que cette bonne pratique soit adoptée en Canada, où le fumier qui est le seul engrais usité, est si peu commun.

Recolte morte.

C'est une récolte que la gelée, ou la sécheresse, les grandes pluies, ou les inondations ont rendue si médiocre, qu'elle ne mérite pas les frais de la couper, en sorte que l'unique parti à prendre est de l'enterrer par un labour et d'y semer d'autres plantes comme raves, navets, trèfle, &c.

ROTATION DES PLANTES.

ON a désigné sous ce nom l'ordre de rotation dans lequel les végétaux soumis à nos cultures ordinaires peuvent se suivre avantageusement sur le même champ, pendant une suite d'années plus ou moins prolongée, conformément aux principes d'assolements, qui sont comme suit:

Le Seigle

Est très propre à être alterné avec le sainfoin, sur les terres peu fertiles.

L'Orge

Se sème avantageusement avec le trèfle ou le sainfoin, et peut être suivie immédiatement du froment et du seigle, ou même précédée d'une récolte de pois hâtifs faite de bonne heure.

Le Sainfoin

Peut être alterné sur les sols ingrats, avec le seigle, l'orge, le sarrasin, la pomme de terre, le topinambour et autres plantes.

Lentille.

La lentille s'intercale avec les céréales sur les terres meubles, plutôt sèches qu'humides.

Le Lupin

Etait en grande vogue chez les anciens. Rosier remarque qu'après les prairies artificielles, c'est la meilleure plante pour alterner les champs, il croit sur les plus mauvaises terres, les sables, les graviers et les terres rouges.

Haricot.

Le blé réussit très-bien sur le champ où on a recolté des haricots ou fèves, on peut les semer avec le maïs et le topinambour, dont les tiges leur servent de rames.

Raves et Navets.

Ces plantes présentent trois manières d'entrer dans les assolements ; la première est de les intercaller dans une année de jachère, entre deux cultures de céréales, après un ou deux labours et des engrais bien consommés : la seconde est de leur faire suivre immédiatement, dans la même année, sur un seul labour ou même sans labour ni engrais, une première récolte principale, faite de bonne heure : et la troisième est de les semer de bonne heure au printemps, avec ou sans engrais, pour fourrage ou pour eugrais vert après une récolte épuisante faite l'année précédente.

Sarrasin

Ou blé noir ; il peut entrer dans les assolements, soit comme récolte seule, une année, intercalée dans deux récoltes de graminées ou autres plantes, soit comme récolte secondaire très-propre à remplacer celles qui ont été détruites par accident.

Patates.

Les pommes de terre ou patates réusissent très-bien dans les nouveaux abattis, avant la

coupe des gros arbres : on peut après le premier renchaussage semer des raves et des navets dans les rangs vides ou sillons ; il est démontré par des expériences réitérées, que toutes sortes de productions prospèrent, soit céréales ou plates légumineuses quelconques, dans un champ où l'on a récolté des patates.

Topinambour.

C'est une plante dont la culture introduite depuis peu en Europe est fort recommandée dans la grande culture, en plein champ.

En partant d'une récolte de grains à laquelle on désire substituer l'année suivante une culture de topinambours, voici les rotations qui paraissent les plus convenables pour atteindre le but désiré.

1re Année, topinambours ; 2e année, prairie artificielle avec grains de printemps ; 3e année, prairie ; 4e céréale ; 5e année, topinambours.

1re Année, topinambours pour tubercules ; 2e année, topinambours pour paturage seulement ; puis la même année, sarrasin, blé d'inde pour fourrage ; 3e année topinambour.

Tournesols.

Le tournesol ou soleil, est une plante annuelle recommandée par Mtre. Cretée de Pattuel, dont le nom est si avantageusement connu des cultivateurs. Cette plante doit nécessairement par ses nombreuses racines fibreuses et chevelues emprunter beaucoup de la terre, mais elle le rend avec usure per ses feuilles larges et poreuses, c'est pourquoi elle doit être regardée comme une culture préparatoire qui peut être utilement intercalée, dans les sillons

de pois et de fèves, parceque ses tiges leur servent de rames.

Cette plante a des propriétés particulières qui la rendent recommandable. Dans la Virginie ses grains servent à faire du pain et de la bouillie ; ses jeunes tiges se mangent cuites, comme des asperges ; les grains donnent une bonne huile, servent à nourrir les volailles et se donnent aux vaches ; les tiges déssechées servent à chauffer le four et à faire bouillir la marmite.

Froment.

Le froment est la plante par excellence, en ce qu'elle fournit le meilleur pain. Le désir irréfléchi d'obtenir des récoltes de ce premier de tous les grains, fait qu'on emploie toutes sortes de moyens pour s'en procurer ; mais la providence a voulu exiger du cultivateur l'emploi de toutes ses facultés intellectuelles et corporelles, afin que la sentence portée contre le premier homme fût exécutée en son entier, *de ne manger son pain qu'à la sueur de son front.*

Comme j'ai déjà traité de sa culture à l'article Froment, je ne parlerai que de sa rotation ; ainsi j'observerai que la répétition du sémis pendant plusieurs années consécutives, de cette graminée sur le même terrain, est pernicieuse ; qu'on ne doit pas le permettre même pour deux années du suite, quoique avec les meilleurs engrais, parce que c'est de toutes les graminées celle qui affecte ou appauvrit le plus la terre ; il faut donc l'alterner.

On doit toujours faire précéder le froment par une culture améliorante et préparatoire ; ne jamais semer sur le champ où l'on récolte

du froment, des grains épuisants d'orge, de seigle, d'avoine &c. &c.

Le plutôt on sème le froment sur la fin de l'hiver, plus le produit est abondant.

Il y plusieurs exemples qui prouvent que du froment fauché, après avoir été endommagé par quelqu'accident au moment où il allait épier, a fourni une bonne récolte, au moins un abondant fourrage.

Avoine.

La culture de l'avoine est ordinairement très productive après les dessèchements d'étangs et de marais, les défrichements de bois et de prairies naturelles ou artificielles.

Elle devient très précieuse et avantageuse pour succéder le printemps à toutes les récoltes préparatoires, faites trop tardivement pour recevoir après elles un semis de froment ; dans ce cas elle convient particulièrement après la pomme de terre.

Elle est généralement très avantageuse, sur un seul labour bien fait, pour détruire les prairies dont on a voulu conserver le paturage aux bestiaux pendant l'automne ou après la culture des navets.

PRAIRIES NATURELLES.

LES terres d'une nature argileuse, compacte et humide, doivent être couvertes de semences choisies de graminées vivaces, adaptées aux circonstances locales. Les prairies naturelles et humides, celles qui peuvent être aisément arrosées, celles qui sont placées au fond des vallées, qui sont exposées aux grêles, aux frimats, aux

brumes, aux débordements, celles qui ont une pente rapide, une surface inégale et raboteuse, une situation escarpée ne sont pas susceptibles d'opérations aratoires, et conséquemment doivent rester en foin ; il vaut mieux, dans ce cas, se restreindre à obtenir un modique revenu d'une prairie ou d'un paturage, que d'avoir un autre produit à un prix de culture exorbitant.

On peut poser en principe que, *l'établissement des prairies, des pâturages, des pacages ou herbages permanents, conviennent à ces localités, comme les plaines unies, et d'un travail facile réclament plus particulièrement la culture alternée des céréales et des plantes légumineuses.*

Les prairies basses et humides veulent plus particulièrement le pâturin flottant, la canche aquatique, le vulpin, l'agrostis genouillé, le phalaria roseau, le roseau commun, le paturin des marais et le paturin aquatique.

Les prairies sèches et élevées demandent la plupart des fétuques et des paturins.

Toutes les prairies et tous les paturages exigent des soins de culture et d'entretien. Au lieu de les négliger comme cela arrive fréquemment, il est de l'intérêt de tout cultivateur de diriger tous ses soins vers ces sources abondantes de prospérité agricole, d'y multiplier, par tous les moyens possibles, les plantes les plus productives et profitables ; surtout d'en extirper celles qui sont nuisibles ou inutiles et celles qui sont malfaisantes ; enfin de les clore complètement ; de les dessécher lorsqu'elles sont humides et marécageuses ; de les débarasser de tout ce qui, en les ombrageant trop fortement, nuit à la qua-

lité de leurs produits ; d'égaliser le terrain le plus possible et d'établir des irrigations qui augmentent leurs revenus d'une manière si encourageante.

PRAIRIES ARTIFICIELLES.

IL est de toute nécessité de faire précéder l'année de l'établissement d'une prairie artificielle par une culture améliorante ; c'est-à-dire une culture qui exige d'abondants engrais et surtout des sarclages, des houages, des buttages, ou un fauchement en vert, ou une consommation par les animaux sur le champ, ou enfin un enfouissement du produit comme moyen d'engraissement et de nettoiement.

Le terrain ainsi préparé doit être labouré profondément, ameubli et divisé suffisamment pour que les racines pénètrent aisément à une profondeur convenable, la herse et le rouleau doivent compléter la division et le nettoiement de la terre.

Il est très important de ne semer que de bonnes graines et bien nettes ; de n'employer que celles qui conviennent à la nature du sol et qui sont propres à la nourriture des animaux qui doivent en consommer le produit.

Les plantes connues et usitées en Canada pour les prairies sont : le trèfle, le mil, le sainfoin ; elles peuvent être semées ensemble ou séparément ; mais comme elles mûrissent à des époques différentes, je conseillerais d'en faire des prairies distinctes et séparées, ne fusse que par ce qu'elles faciliteraient la fauchaison à des époques différentes et rendraient cette opération plus régulière et moins pressante.

On ne doit pas perdre de vue que pour faire durer ces prairies un peu longtemps, il faut les faucher au moment de la floraison et ne pas attendre la maturité de leurs graines, qui épuisent la terre de telle sorte qu'elles ne peuvent se soutenir que peu d'années ; je ne crains pas d'avancer que des prairies coupées à l'époque de la floraison des plantes dureront deux fois plus de temps, que celle coupées lors de la maturité des graines et produiront une plus grande quantité de fourrage par l'abondant regain qu'elles donneront à la seconde coupe.

On ne doit laisser venir à maturité qu'un petit morceau de ces prairies, lorsqu'on veut en former de nouvelles.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que ces prairies diminuent en produit on doit les labourer, les ensemencer de céréales, les alterner, pendant trois ou quatre ans, de plantes améliorantes et les convertir de nouveau en prairies.

TREFLE.

Le trèfle dit M. de Père réussit bien dans les terrains argileux quand ils sont égoutés parfaitement, bien ameublis et amendés ; on ne doit pas, dit-il, en tenter la culture sur ceux qui sont épuisés par défaut d'engrais ou par une longue succession de récoltes épuisantes, ni sur les terrains couverts de pierre ou de graviers, ni sur les terres ferrugineuses, submergées ou marécageuses.

Quand on n'a pu fumer la terre avant de semer du trèfle, il convient de le faire l'automne suivant, en le couvrant légèrement soit de fumier, soit de chaux, de poudrette, de cendre, de charbon pulvérisé, ou de suie.

Un des plus grand inconvénients du trèfle est la difficulté de son fanage ; il est prudent de le mêler, quand on l'a seché convenablement, avec du vieux foin ou de la paille, pour le préserver et donner bon gout à ces fourrages.

Le trèfle soit en vert, soit en sec, offre à tous les animaux une nourriture saine et abondante, on ne doit leur en donner qu'avec réserve ; car l'excès lorsqu'il est vert les relache et les resserre lorsqu'il est sec.

Le trèfle est la plante par excellence pour alterner les récoltes sur les terres auxquelles il convient ; lorsqu'il est bien cultivé, toutes les céréales qui lui succèdent donnent des produits plus avantageux qu'après la jachère absolue ; il résulte de tout cela cette précieuse vérité, *qu'une belle récolte de trèfle assure une belle récolte de blé.*

Mr. de Père, qu'on se plait toujours à citer, dit qu'on doit éviter le retour fréquent de cette plante, même sur les terrains qui lui conviennent le mieux ; il recommande la rotation suivante : 1, des fèves ; 2, du froment ; 3, du trèfle ; 4, du froment.

FEVE A CHEVAL.

LA fève de marais, dite *gourgane*, est une plante annuelle, estimée pour la culture des terres compactes, marécageuses et humides.

On peut avoir trois objets en vue en la cultivant :

1. De la récolter en grains ; 2. de la convertir en fourrage ; et 3. de l'enfouir en vert pour engrais.

Pour quelques fins que ce soit qu'on cultive la fève de marais, elle doit être semée à la volée, si c'est pour en faire du fourrage, et en rayon si c'est pour la graine, sur un champ préalablement labouré, hersé et même roulé. Si on a semé en rayons suffisament espacés, on passe dans les raies vides une petite charrue à deux oreilles, lorsque les circonstances exigent qu'elles soient sarclées et renchaussées ; on répète cette opération aussi souvent que le besoin le demande.

Si les pucerons les attaquent, le plus sur moyen de s'en débarasser est d'en faucher les extrémités attaquées : on a remarqué que cette opération accélerait la maturité des fruits lorsqu'elle était à l'époque de la floraison, et augmentait le produit en beauté et en quantité.

Le moyen le plus expéditif pour les récolter est de les faucher ; ensuite on les lie et met à couvert lorsqu'elles sont bien sèches, on ne doit les battre qu'a fure et à mesure qu'on en a besoin.

Le fourrage qu'on obtient des fèves est très nourrissant soit en vert soit en sec, on peut en obtenir plusieurs coupes, parceque le fauchage des tiges en fleurs leur fait ordinairement pousser des jets latéraux qui fournissent une nourriture tendre et succulente.

Avant que d'enfouir les fèves pour servir d'engrais, il est bon de passer dessus un rouleau pour les coucher, lors de la floraison, à la suite de la pluie ou avant que la rosée soit évaporée.

Olivier de Serres a dit, *il y a longtemps que l'on sait que les fèves engraissent les terres ou*

elles ont été semées et recueillies, en y laissant quelque vertu agréable au froment qu'on y sème après.

Il est d'expérience que l'on peut soutenir longtemps le cours suivant. 1.°. fèves fumées 2°. froment; 3°. fevès; 4°. froment, on peut entrer le trèfle et le maïs dans cette rotation

POIS.

LE pois des champs est le seul dont je me propose de parler dans cet article; les terrains frais, un peu tenaces sont ceux qui conviennent le mieux aux pois des champs. Ils exigent un petit nombre de labours, et de l'engrais si on a plus en vue dans sa culture la préparation et amélioration du sol pour les récoltes subéquentes, que le produit des graines.

Pour semer on doit choisir premièrement les pois dernièrement récoltés; les répandre sur le champ, à la volée; les enfouir ensuite par un hersage énergique; on les enlève, avec la faucile ou la faulx après la maturité, si on désire en conserver les graines, ou on les coupe lors de la floraison, si on veut les employer comme fourrage vert ou sec.

Si on sème les pois en sillons, assez espacés pour les sarcler et renchausser, on obtiendra une récolte plus abondante et la terre se trouvera mieux nettoyée pour les récoltes subséquentes.

On ne doit semer les pois sur le terrain qui en a produit, que six à dix ans après; on fait suivre avec avantage, le froment après une récolte de pois.

On sème avec succès les pois sur un seul labour, après le défrichement des paturages et des prairies.

CHOUX.

TOUTES les variétés de choux peuvent être cultivées en plein champ et sont très propres à améliorer les terres et à fournir aux hommes et aux bestiaux une nourriture saine et abondante ; c'est principalement sous ce point de vue que j'engage les cultivateurs Canadiens à en faire usage dans la grande culture.

Ils utilisent les sols tenaces marécageux et argileux ; ils prospèrent principalement sur les terrains frais, meubles, profonds, riches.

Une soigneuse préparation du sol est indispensable pour en assurer le succès ; un mélange de chaux éteinte, le fumier, le terreau, la vase, la boue bien préparée et amalgamée leur sont essentiellement convenables.

On élève le plant sur une couche chaude ou sourde et on le repique sur le terrain préparé dans les premiers jours de mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre ; la distance à observer entre chaque plante doit être de quinze à dix-huit pouces sur tous sens, afin de faciliter les scarclage, renchaussage et buttage avec la petite charrue à deux oreilles ; ce que l'on doit répéter une ou deux fois pendant la saison, apres quoi on peut semer dans les raies vides, des raves et des naveaux.

La rotation suivante est recommandée : 1o. fèves ; 2o. blé ; 3o. choux ; 4o. orge ; 5o. trèfle seul et 6o. blé ; elle n'exige que deux engrais en six ans, en tenant la terre nette, meuble et

fertile et donne des produits variés et abondants. Cette plante est particulièrement améliorante et préparatoire lorsqu'elle est fauchée en vert, ou consommée sur le champ par les animaux après son développement.

CHICOREE SAUVAGE.

CE sera, sans doute, un sujet de risée et de critique que la recommandation que je fais d'une plante qui est regardée, dans le pays, comme une peste ; mais la voyant recommandée par les meilleurs agronomes anglais et français, je n'ai pas cru devoir me dispenser de faire connaître l'emploi que l'on en fait en Europe, au risque de me faire critiquer et d'apprêter à rire ; au reste les plus incrédules pourront en dédaigner la culture, s'ils le jugent à propos.

Cette plante bien connue en Canada, croît comme en Europe, sur les terrains les plus arides et le long des chemins publics ; elle a été tirée de cet état naturel par Cretté de Palluel, et introduite dans la culture en grand en 1784, il en a obtenu des succès étonnants.

Le printemps est l'époque la plus favorable pour la semer avec des céréales ; on sème à la volée ; son principal usage est en vert, on en fait plusieurs coupes pendant la saison ; les animaux ont d'abord de la répugnance à en manger ; mais ils s'y accoutument promptement ; on la leur donne aussi lorsqu'elle a été séchée.

Les hommes en mangent en salade, lorsqu'elle a été blanchie ; ils en font du café, et plus généralement une tisanne purgative et rafraîchissante.

Ce qui la rend avantageuse dans les assolements, c'est son aptitude à croître sur les terrains argileux, compactes et humides ; à résister à la sécheresse sur les terres arides, aux froids, à la violence des vents et des orages ; à végéter de bon printemps, et à prolonger sa végétation bien tard l'automne.

M. de Père conseille la rotation suivante : 1. Pommes de terre, ou carottes ; 2. Gabourage ; 3. Chicorée pendant deux ans ; 4. Froment.

MAIS.

COMME j'ai déjà parlé de cette plante au mot blé-d'Inde, je me bornerai, dans cet article, à sa culture en grand.

Je remarquerai qu'il exige un sol de première qualité, c'est-à-dire, très-meuble, profond, frais et riche tout à la fois, quoiqu'on l'admette souvent, avec succès, sur des terres d'une moindre qualité.

La semaille ne doit s'en faire que lorsque les gelées du printemps ne sont plus à craindre, sur deux labours, un d'automne et l'autre le printemps ; elle s'exécute à la volée ou en rayons ; lorsque c'est à la volée, on le répand clair dans un des sillons que trace la charrue, ayant attention de laisser un ou deux sillons sans semence, de chaque côté de celui ensemencé, si c'est au sillon. Un semeur suit la charrue, s'agenouille, jette quelques graines dans le sillon, se relève, fait un pas, s'agenouille de nouveau, jette encore quelques graines dans le même sillon, et continue ainsi jusqu'au bout de la planche ; il couvre la semence avec

un rateau, pendant que la charrue trace d'autres sillons. Aussitôt qu'elle a labouré un espace de quinze à dix-huit pouces, le semeur met dans le sillon suivant ses graines, comme la première fois, ayant soin de partir du même point que la première fois, afin que les plantes soient en ligne, et qu'on puisse, lorsqu'ils sont levés, passer la petite charrue à deux oreilles dans les raies vides, tant sur le long que sur le travers des sillons, afin de renchausser et butter les plants en tous sens, aussitôt qu'ils seront levés à six ou huit pouces au-dessus du niveau de la terre.

Lorsque les grains ont été placés à angles droits et à des distances convenables, cette opération se fait aisément ; plus on la répètera, plus la récolte sera abondante ; il faudra avoir bien soin d'éclaircir les plants à distances égales et surtout d'enlever les rejettons qui se forment aux pieds.

Le moment de la récolte arrivé, qui s'annonce par le dessèchement et le déchirement des enveloppes des épis, on doit en profiter, pour séparer les épis de la tige. Garnis de leurs enveloppes, on les met en tas pour achever la dessication ; quand elle est complétée, on met les épis à l'abri, on les conserve en cet état, ou on les suspend, entrelacés avec leurs tuniques, à des perches horizontales attachées au plafond.

Il est peu de végétaux aussi utiles que le maïs pour la nourriture des hommes et des animaux ; il procure aux hommes un aliment aussi sain qu'agréable, soit en potage, soit en bouillies, soit en gateaux ou en galettes, soit enfin en boissons.

Les bestiaux en sont avides, soit en herbe, soit en graines : un champ ensemencé dru en maïs pour fourrage vert, fauché au moment de la floraison, présente une prairie élevée, abondante et nourrisante.

Aux grands avantages que réunit cette plante pour la nourriture de l'homme et des animaux, il faut ajouter ceux non moins précieux qu'elle offre pour les assolements.

Comme récolte principale et préparatoire, le maïs fournit la récolte la plus productive ; il rend souvent au-delà de mille pour un.

" Il a procuré, dit M. Parmentier, dans nos départements une abondance qu'on n'y connaissait pas, lorsqu'on n'y semait que du froment ; il permet à d'autres végétaux de croître sous son ombrage et ne préjudicie nullement à leur récolte."

Voici la place qu'on devrait assigner au maïs dans une rotation de récoltes alternes ; 1o. froment ou seigle ; 2o. maïs ; 3o. avoine avec trèfle ou bien racines, fèves ou choux ; 4o. froment.

LIN.

AUCUNE plante, si ce n'est le chanvre, n'exige, pour donner des produits avantageux, une terre plus fertile, plus nette et mieux préparée par les labours, les engrais et les cultures précédentes.

Le sol auquel on confie le lin doit être très-riche, très-meuble, modérément humide et profond, exposé au grand air, et cependant abrité du côté des vents violents et exempt des mauvaises herbes.

On doit multiplier les labours profonds, faire même des défonçages, des petites raies, herser et rouler pour obtenir l'ameublissement le plus parfait; n'employer que l'engrais qui, sous un moindre volume, contient les parties les plus fertilisantes, telles que les matières fécales, les cendres végétales, les terreaux les plus riches; ces précautions prises, on doit, par un beau temps calme, semer dans les premiers jours de mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, la graine de lin en sillons, à des distances très-rapprochées, et la recouvrir légèrement.

Si l'on désire obtenir une filasse fine et longue, on doit semer très-dru; si au contraire on veut un fil fort, on doit semer clair; si enfin on vise à la quantité et à la qualité de la graine, on doit semer encore plus clair.

Aussitôt que le lin est parvenu à une certaine hauteur, il faut le sarcler avec soin, et répéter cette opération chaque fois qu'il s'élèvera des mauvaises herbes.

L'époque convenable pour le récolter est un point délicat; car si la filasse la moins mûre est la plus soyeuse, elle est aussi la moins forte; la plus mûre est celle qui produit le fil fort et la meilleure graine.

La manière de récolter le lin est de l'arracher par poignées égales, d'en séparer les plantes étrangères, d'en secouer la terre qui se trouve aux racines, et d'étendre ces poignées sur la terre, les têtes tournées vers le midi.

Dès qu'elles paraissent suffisamment sèches, on enlève la graine, sans délai, en l'égru-

geant, c'est-à-dire en passant les têtes au travers d'une espèce de rateau dont les dents sont fixées dans un banc sur lequel on s'appuie.

Les principes du rouissage, applicables à toutes les plantes textiles, comme le lin, consistent à dégager, par la fermentation, les fibres corticales du glutin gommo-résineux qui les enveloppe.

Les eaux dont le cours est lent sont ordinairement préférables pour cet objet aux eaux rapides ; celles qui sont stagnantes accélèrent l'opération, mais brunissent et tachent la filasse ; celles qui sont crues, séléniteuses, calcaires on minérales on conviennent pas.

On y place les tiges, en couches régulières, par un temps chaud ; on les assujettit avec des pierres ; on les retire aussitôt que les fibres se séparent aisément de la partie ligneuse ; on les lave ensuite à l'eau courante, s'il est possible, ou dans d'autres, et on fait sècher promptement.

On peut aussi rouir le lin à la rosée sur les prés, ou dans des fosses, dans la neige et aussi dans un bac rempli d'eau chauffée à 75 degrés, dans laquelle on fait dissoudre du savon vert.

On sépare les fibres de la partie ligneuse, au moyen d'une batte, et de la broye ; on fait ensuite sécher la filasse placée sur des claies au-dessus d'un feu clair ; on la met plus tard à l'abri dans cet état jusqu'à ce qu'on l'emploie.

La rotation des récoltes avec la culture du lin, est : 1o. récolte fauchée en vert ; 2o. lin ; 3o. froment ; 4o. trèfle ; 5o. froment.

HOUBLON.

COMME les brasseries se multiplient dans le pays, j'ai cru devoir recommander la culture du houblon qui est un objet de première nécessité pour la fabrication de la bière et une ressource de plus pour les cultivateurs qui voudront en profiter pour le vendre.

Le houblon est une plante vivace, ses tiges sont sermenteuses et produisent des cônes qui servent à bonifier la bière.

Le sol destiné à former une houblonnière doit être non seulement riche, mais encore meuble, profond et humide pour qu'elle prospère.

Aussitôt que le terrain est suffisamment préparé par les labours, les hersages et les engrais, il convient d'y tracer des lignes droites et parallèles, sur lesquelles doivent être établis des monticules en quinconce, pour recevoir les plants, distancés de deux pieds; on met sur chaque monticule quatre à cinq plants; on donne au sommet des monticules la forme d'un léger bassin pour retenir les eaux.

La seconde année on retranche au printemps toutes les tiges de l'année précédente jusqu'auprès du collet de la racine, ainsi que les drageons.

Dès qu'on s'aperçoit que ces nouvelles pousses sont élevées, il faut enfoncer autour de ces monticules, pour les soutenir, quatre perches de 12 à 15 pieds de haut, inclinées en dehors et fourchues au sommet; on doit sarcler et biner aussi souvent que possible, dresser les tiges qui s'éloignent des perches et les y entrelasser.

La maturité du houblon s'annonce par le brunissement des cônes et par l'odeur forte, aromatique qu'ils exhalent à cette époque ; il ne faut pas différer la cueillette des cônes, car ils se flétrissent et perdent cet arôme qui en fait le mérite.

On coupe les tiges à environ un pied de terre ; on arrache les perches qu'on dépouille de leurs cônes ; on réunit les cônes en tas, ou on les met dans des paniers pour les transporter dans un hangard bien airé, où ils achèvent de sècher ; si non, il faut l'accélérer en les exposant au-dessus du fourneau à drèche de la brasserie de celui qui en fait l'achat.

On continue chaque année les mêmes semis ; on renouvelle les engrais et les sarclages ; par ces opérations on fait durer une houblonnière une douzaine d'années.

On peut cultiver dans les espaces vides des plantes peu épuisantes telles que des fèves, des carottes, des raves ou des navets.

Lorsque la houblonnière est épuisée, on peut la labourer et lui faire succéder de l'orge avec avantage.

BETTERAVE.

De toutes les plantes pivotantes, comme la carotte, le panais, le salsifis, la rave et autres, la betterave est celle qui est la plus recommandée pour récolte améliorante et préparatoire, surtout celle connue sous le nom impropre de *racine de disette*, au lieu *d'abondance*, dont je vais parler dans cet article. Cette plante est sans doute le produit d'une betterave rouge et d'une blanche dont les poussières séminales se

seront mêlés. Sa racine pèse souvent 20, 30 et 40 livres: c'est pourquoi on la préfère à toute autre pour la culture en grand.

Elle exige comme toutes celles de son espèce, un sol profond, frais, meuble et substantiel.

On ne doit la semer que lorsque les gelées du printemps sont passées, d'abord sur couche, pour la transplanter en rayons, ou bien à la volée, dans les raies de la charrue ; mais il faut, dans l'un et l'autre cas, que l'intervale entre les raies ou les rayons, soit au moins de quinze à dix-huit pouces pour pouvoir enlever les mauvaises herbes, avec la petite charrue à double oreille ; on ne doit pas butter la betterave, mais bien la biner, la sarcler et l'éclaircir ; lors de sa maturité on l'enlève, par un beau temps, avec une bêche, ayant soin de ne point endommager la racine ; car cela la ferait pourrir ; on ne doit point la serrer qu'elle ne soit parfaitement sèche.

Les racines de cette betterave fournissent à l'homme et aux animaux, en hiver, une abondante nourriture, très-saine et fort agréable, lorsqu'elles sont cuites.

M. de Père, conseille de la faire précéder par une culture de gabourage, ou du chanvre, qui serait suivie du froment ou du lin.

CITROUILLE.

IL y a une grande variété de citrouilles auxquelles on a donné divers noms comme courge, potiron, citrouille iroquoise, mais nous ne considèrerons que la culture en grand de celles qui sont introduites dans le pays, sans égard aux noms.

La terre la plus végétale, la plus meuble et la plus riche tout à la fois, convient essentiellement aux racines tendres et délicates de ces cucurbitacées ; on les sème ordinairement ou on les transplante sur du terreau riche et bien consommé, déposé dans des fosses, sur du fumier long. Ces fosses doivent être alignées et espacées de quatre à cinq pieds.

Dès que la terre où l'on a planté ou semé des citrouilles, commence à se couvrir de plantes nuisibles, on doit les détruire sans délai ; cette opération se fera facilement, promptement et économiquement avec la herse à dents de fer, si on a eu soin de bien aligner tous les plants.

A mesure que les tiges s'étendent, on les dirige convenablement et pour les fixer on les charge de terre vers le milieu de leur longueur, ce qui les enfonce et leur fait prendre racine.

On enlève les fruits avec précaution, à mesure qu'ils mûrissent ayant soin de leur laisser le pédoncule entier ; on les fait sécher au soleil avant de les entrer dans un lieu sec, clos et couvert ; ces énormes fruits fournissent aux bestiaux un abondant aliment pendant l'hiver.

M. De Père, que nous citons toujours avec plaisir, propose les rotations qui suivent :

1o. citrouilles ; 2o. chaux ; 3o. chanvre.

1o. choux ; 2o. citrouilles ; 3o. maïs.

TABAC.

J'AURAIS passé cet article sous silence, si ce n'était le goût que les habitants du pays ont pris pour cette plante, dont presque tous font usage et qu'ils cultivent pour leur utilité, quoique le

climat soit peu favorable à sa production et à sa qualité.

On élève le plant sur couches et on le repique le printemps, après les gelées, sur un terrain bien ameubli par des labours et couvert du plus riche engrais, le mieux préparé et incorporé dans le sol ; le fumier de mouton est préférable étant un des plus riches et des plus chauds.

Dès que le plant a trois ou quatre feuilles, il faut le transplanter, à la veille de la pluie, pour en assurer la reprise, sur des lignes parallèles, éloignées de quinze à dix-huit pouces ; on fait, avec un plantoir, un trou dans la terre, on y enfonce doucement le plan jusqu'à la naissance des feuilles et avec le même plantoir on approche et affermit la terre tout autour ; on doit avoir soin de le sarcler avec la petite charrue, aussitôt qu'on aperçoit les mauvaises herbes, et renouveler ce travail aussi souvent que la pousse des mauvaises herbes le requerra ; avant la floraison il faut étêter les plants avec une serpette et retrancher les feuilles qui sont près de terre.

La récolte doit commencer lorsque la teinte verte des feuilles prend une nuance jaunâtre ; on retranche d'abord les feuilles inférieures, ensuite celles du centre et enfin les supérieures, dont on fait des tas distincts à cause de la qualité inférieure des premières et de la qualité supérieure des dernières ; on les prépare et on les trille d'après leurs qualités ; on les met en tas pour développer un commencement de fermentation ; on les suspend ensuite après les avoir enfilées par liasses pour achever de les sécher au froid.

On les détache après, par un temps humide, pour être livrées au commerce, ou être fabriquées à la maison.

CONCLUSION.

Telle est la totalité des cultures et des améliorations que j'ai cru devoir présenter et recommander à mes compatriotes cultivateurs canadiens pour les mettre au niveau de ceux d'Europe et les enrichir comme eux par leur adoption.

Je ne leur recommande rien qui ne soit pratiqué depuis longtemps, soit en France soit en Angleterre ; qu'ils en fassent l'essai et je ne doute nullement du succès.

Le commerce des pelleteries qui, pendant longtemps, a fait regarder cette province, comme le plus beau brillant de la couronne d'Angleterre, est réduit à rien, le commerce du bois qui lui a succédé, va de même bientôt disparaître ; il ne vous reste que la fertilité de vos terres ; faites-les donc valoir ; mais pour vous rendre recommandables auprès de la mère patrie adonnez-vous à la culture du chanvre, dont elle a tant de besoin et pour le produit duquel elle envoye, avec regret, chez l'étranger, des millions de livres sterling qui vous enrichiront plus efficacement que le commerce des pelleteries n'a jamais pu le faire et que celui du bois ne fera pas d'avantage. Le produit du chanvre au contraire durera aussi longtemps que l'Angleterre tiendra le sceptre de la mer, c'est-à-dire, jusqu'à la fin du monde.

Vos terres et votre climat sont favorables à cette culture ; elle a été, sous le gouvernement

français, suivie avec succès, pourquoi ne le serait-elle pas encore? ne voit-on pas, à la porte de chaque particulier qui nourrit des oiseaux, le chanvre prospérer sans culture? que sera-ce donc quand il sera cultivé convenablement? oui! mes amis, entreprenez cette culture, enrichissez-vous et mes vœux seront accomplis. C'est dans cette vue que j'ai réservé ce dernier article et je vous engage à y porter une attention particulière, puisqu'il peut vous maintenir dans le haut rang que vous avait donné le commerce des pelleteries et du bois, celui d'être le plus beau brillant de la couronne d'Angleterre.

Chanvre.

Cette plante cultivée de temps immémorial parait être de tous les climats, puisqu'on la trouve dans la froide région de la Russie et dans la chaude contrée de l'Italie, elle est incontestablement une des plus utiles dans les arts et une des plus avantageuses dans les assolements.

Le chanvre exige, pour prospérer, le terrain le plus fertile et le mieux préparé.

Les terres maigres, sèches, sablonneuses et pierreuses lui conviennent bien peu et celles qui sont compactes, argileuses et humides ne lui conviennent guère mieux à moins que leur ténacité et humidité n'aient été passablement corrigées par un amendement calcaire, tel que la marne et la chaux; les terres fraîches, d'alluvion, des vallées et celles récemment défrichées après bois ou prairies sont plus propres à sa culture; quoiqu'il végète rapidement dans un sol quelconque avec une culture et une température convenables, cependant il

lui faut encore les engrais les plus riches les plus divisés et les plus consommés.

On n'en doit commencer la semence que sur un défoncement à la bêche ou à la pioche, ou sur trois labours profonds ; dont un avant l'hiver, le second à la fin, et le dernier immédiatement avant l'ensemencement ; on doit déposer l'engrais avant le premier labour.

On remplace avantageusement les fumiers ordinaires par celui de mouton, la poudrette, la colombine, les débris d'os et de cornes, les cuirs et les rognures de cuir et d'étoffe de laine, les boues, les vases, les terreaux et les composts, que l'on doit incorporer par de fréquents hersages : on doit attendre que le temps soit à la pluie avant de semer et que les gelées du printemps ne soient plus à redouter ; la graine doit être de l'année précédente, pesante, luisante, d'un gout agréable et d'un gris foncé ; on sème de deux manières, à la volée ou en lignes. La première est la plus usitée et la plus convenable pour obtenir une filasse fine, douce et déliée, la seconde pour obtenir un fil plus fort et de bonnes graines.

Le chenevis, c'est-à-dire la graine, demande à être peu enterrée et roulée ; quelquefois on dépose par dessus la semaille des engrais pulvérulants ou bien réduits, ou des fumiers longs pour empêcher la terre de se durcir.

Aussitôt que la graine est levée partout, on sarcle et on éclaircit, c'est pourquoi les planches ne doivent pas excèder quatre pieds et on doit laisser un sentier tout autour pour ne pas piétiner la plante et faire facilement l'arrachage des pieds mâles ou femelles, suivant l'objet qu'on a en vue.

Le chanvre n'exige pas à la rigueur d'autres soins que ceux que nous venons d'indiquer, qui ne sont même pas toujours nécessaires, jusqu'à l'époque de sa maturité.

On commence la récolte par arracher les pieds mâles, improprement appelés femelles parcequ'ils sont plus frêles, dès que la dissémination de la poussière séminale est opérée et que les ovaires des pieds femelles en sont suffisamment imprégnés ; l'époque en est clairement indiqué au cultivateur par le flétrissement des feuilles, la chute des débris des fleurs, le blanchissement de la base de la tige et le jaunissement de sa cime ; alors les fibres corticales sont douces, fines et blanches, et le glutin gommo-résineux se dissout et se détache plus facilement par l'opération du rouissage.

Cette première récolte devient avantageuse aux pieds femelles qui restent, par l'espèce de labour résultant du soulèvement de la terre que l'arrachage opère et la plus grande quantité d'air et de lumière qu'elle procure.

A mesure que cet arrachage se fait, on lie les tiges en petites bottes, avec la précaution d'aligner le côté des racines, pour les rouir séparement, parceque la filasse en est plus fine et plus belle que celle des pieds femelles.

Environ un mois ou six semaines après, on récolte les pieds femelles, dont la maturité s'annonce par la crispation des feuilles, le jaunissement de la tige et l'inclination de la tête, résultant du poids des graines, et on y procède comme il est dit pour les pieds mâles.

Nous renvoyons pour le rouissage et les préparations subséquentes de la filasse aux règles que nous avons données à l'article lin ; les

principes généraux relatifs à ces objets étant les mêmes.

Le cours de culture dans la Vallée d'Anjou est de semer le chanvre en Mai immédiatement aprés une récolte de raves, au chanvre succède le froment, suivi sans interurption d'une récolte de gesse, ou de vesce d'hiver faite assez tôt pour faire place au maïs. On obtient par ce judicieux et très productif assolement cinq récoltes bien précieuses et sagement intercalées en trois années, savoir : 1° chanvre après raves, 2° froment, puis vesce ou gesse semées, et 4° gesse ou vesce et maïs recoltés.

Dans les départements Septentrionaux de la France la rotation est 1° chanvre, 2° lin ; et 3° froment, il n'est guère possible assurément d'obtenir en trois années trois récoltes consécutives plus productives.

L'avantage que la culture du chanvre procure aux assolements, le haut prix de sa filasse doivent la rendre bien précieuse. Elle fournira à la marine des cordages et des voiles. Sa filasse est aussi utile que celle du lin pour faire de la toile, celle du chanvre est même plus douce que celle du lin. Pendant les temps rigoureux le produit du chanvre peut procurer de l'occupation à une nombreuse population par la fabrication des cordages et des toiles.

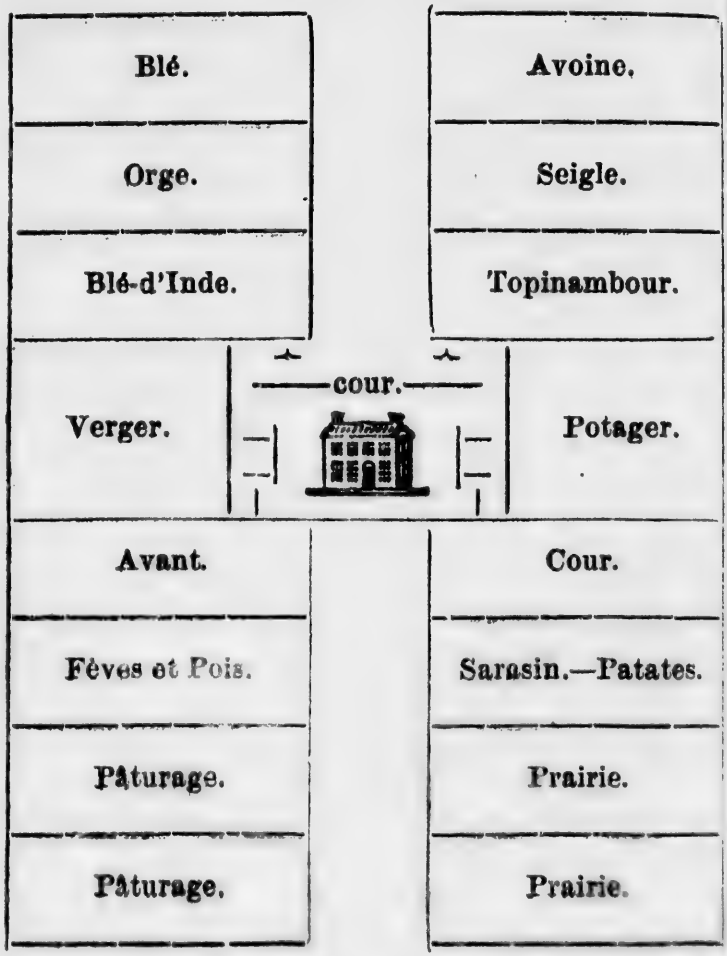
Indépendamment de ces avantages la graine fournit une huile qui est employée à plusieurs usages et notamment à éclairer.

Le chanvre réunit par l'utilité de ces divers produits des avantages qui paraissent très propres à déterminer les cultivateurs du pays à en adopter la culture.

S.P.

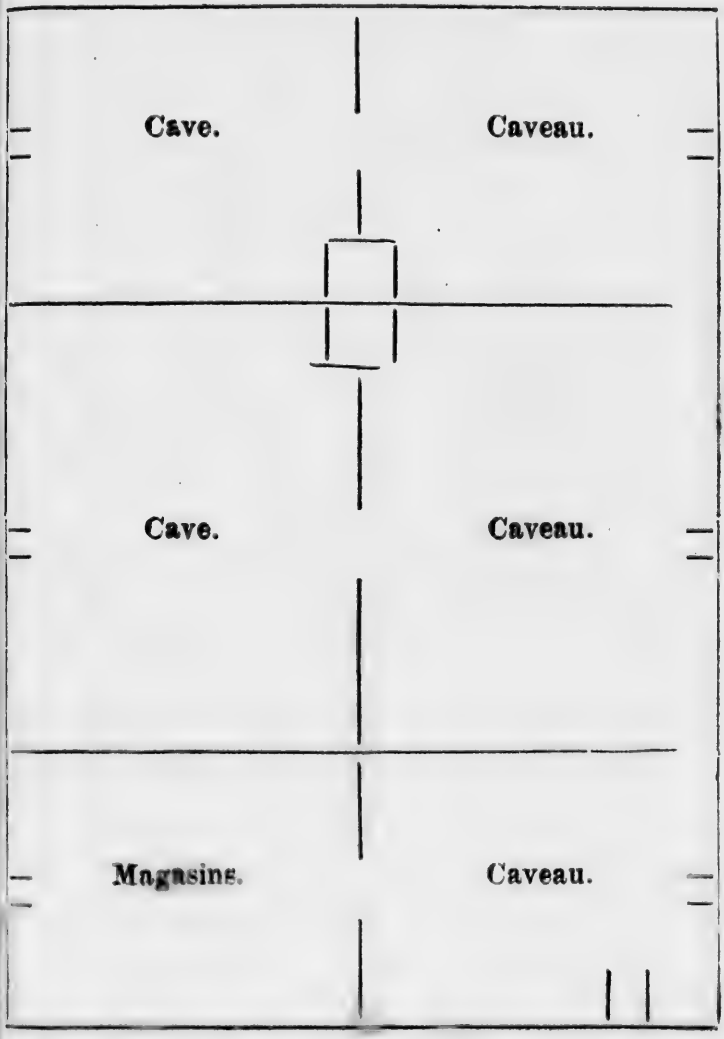
1ère PLANCHE.

Représentant la division d'une terre de 3 arpents de front sur 30 de profondeur, avec le collége et les bâtiments dans le centre et un grand chemin qui la traverse d'un bout à l'autre. Cette terre est subdivisée en 16 parties adaptées à différentes cultures et usages.



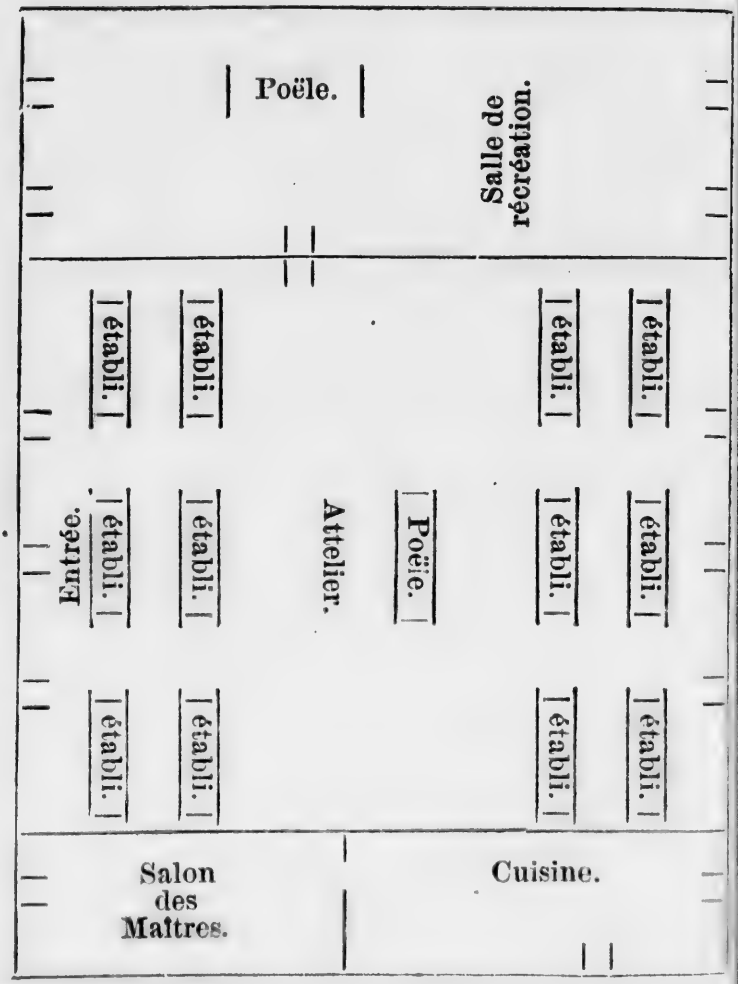
2ème Planche.

Représentant les fondations d'un collége de cent pieds de long sur trente de profondeur, le placement des soupiraux, des masses, des cheminées, des passages, des caves, caveaux et magasins,



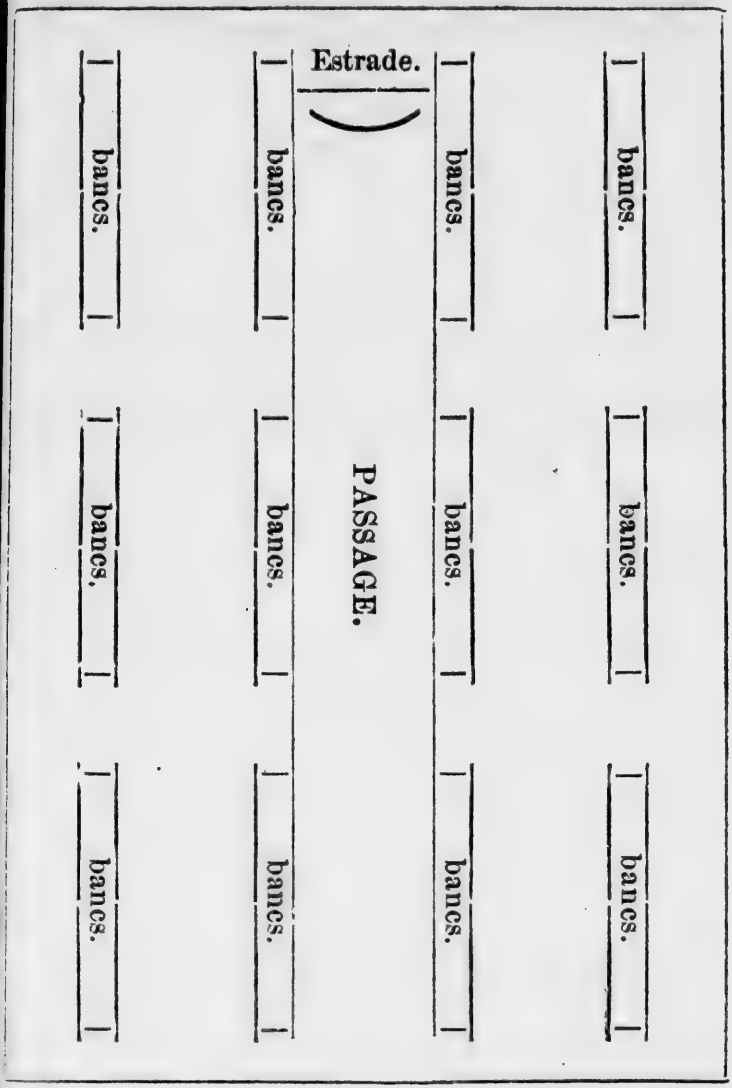
3ème PLANCHE.

Figurant la distribution du premier étage d'un collége, consistant d'un salon pour le maître, d'une cuisine, l'atelier et de la salle de récréation.



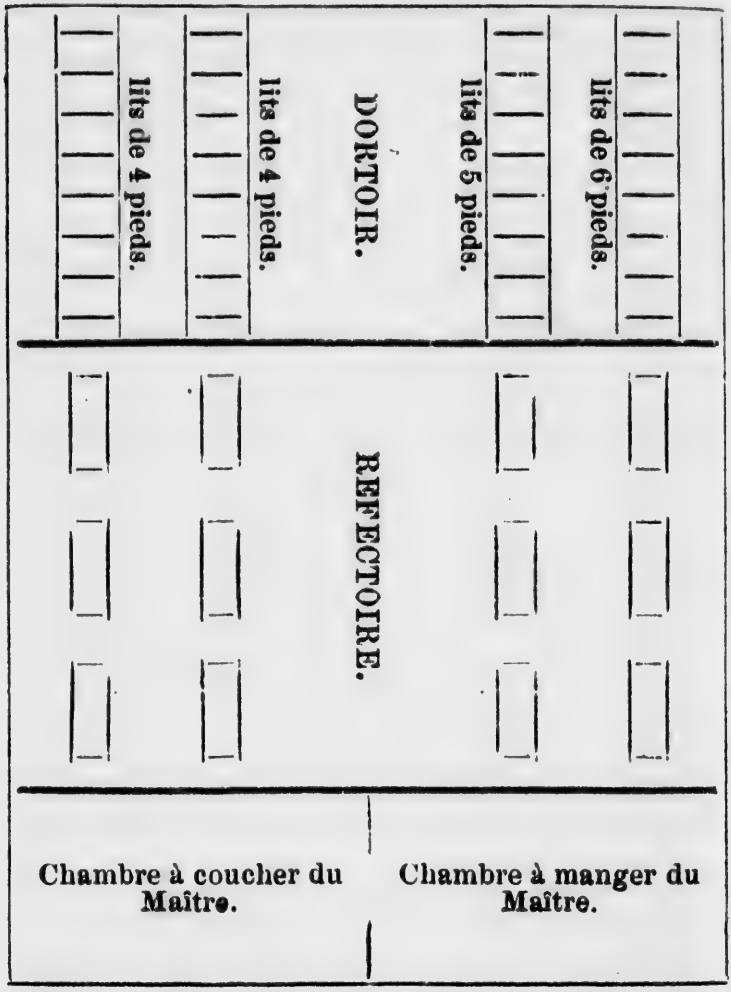
4ème PLANCHE.

Représentant le distribution de la salle d'étude, avec 36 bancs et pupitres, contenant 7 élèves, en tout 252.



5ème Planche.

Représentant le premier étage, où se trouvent les logements du maître, la salle à manger avec douze tables, où peuvent s'asseoir 16 élèves à chaque, faisant en tout 192 le dortoir, contenant 4 rangs de lits de différentes longueurs, en tout 30 lits sur 4 de haut faisant 120 lits pour les pensionnaires.



REGLEMENTS POUR LES COLLEGES DE COMPAGNE.

Reveil.

Le réveil tous les jours de l'année sera à cinq heures du matin ; et il sera accordé une demi-heure pour que chacun puisse s'habiller, faire son lit, arranger ses hardes.

Priere.

Du dortoir les élèves descendront dans la salle de récréation, où se fera la prière qui durera un quart d'heure.

Dejeuner.

Le quart d'heure suivant sera employé à servir le déjeuner par les moniteurs et leurs assistants ; ce déjeuner consistera en une tasse de lait bouilli et un morceau de pain ; il ne durera qu'un quart d'heure.

Pansement des Animaux.

Il sera alloué une demi-heure aux élèves destinés à soigner les animaux, à traire les vaches et enlever les fumiers ; un autre parti de jeunes gens sera employé à la laiterie et à balayer les appartements du Collège.

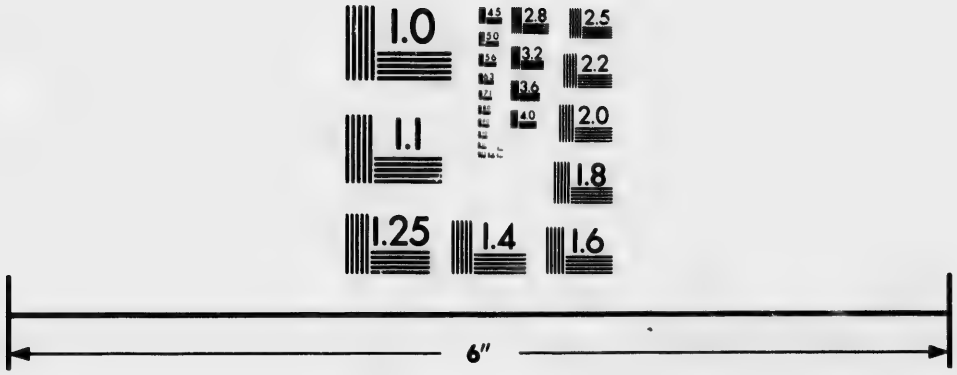
Lavage des mains.

Le quart d'heure suivant sera donné à ceux qui auront été ainsi employés à se laver le visage et les mains, à se peigner et à brosser leurs hardes et souliers.

Lecture.

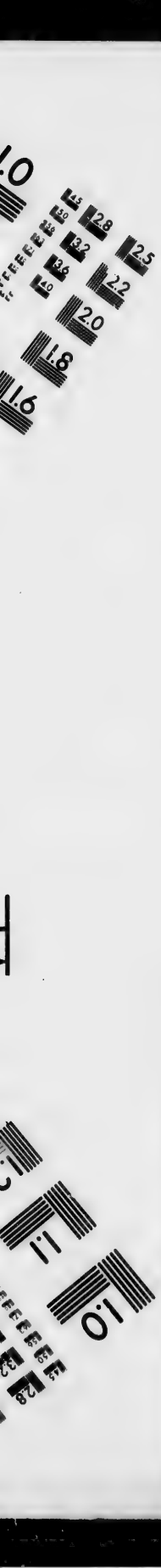
A sept heures tous monteront dans la salle d'étude (à moins qu'ils n'aillent à quelque travail du dehors), où le maître fera une lecture et explication sur quelque partie théorique de l'économie rurale, en commençant par le pre-

IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)



Photographic
Sciences
Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503


1.0
2.8
3.2
2.5
3.6
2.2
2.0
1.8
1.6
1.1
1.0

mier chapitre du traité d'Agriculture pratique, laquelle lecture durera une demi-heure.

Copier.

La demi-heure suivante sera donnée aux élèves pour copier sur dictée partie de cette lecture sur les ardoises.

Corriger.

Le maitre et les moniteurs prendront une demi-heure pour corriger.

Mettre au net.

Il sera alloué aux élèves une demi-heure pour mettre au net, sur un cahier, la dictée corrigée.

Travail.

L'étude finie, une partie des élèves sera envoyée travailler au champ ou au jardin selon la saison, ou l'hiver, à jetter les neiges, à scier, fendre et arranger le bois, une autre partie sera employée à l'attelier, pendant deux heures, d'après la force et la capacité des élèves, qui seront classés plutôt d'après leurs facultés phisiques que morales.

Preparatifs.

Les élèves auront une demi-heure les uns pour soigner les animaux, les autres pour dresser la table et servir le diner.

Diner.

A midi sonnant les élèves se mettront à table, mangeront de la soupe, du bouilli, du pain, des patates et autres légumes pendant une demi-heure.

Recreation.

A la suite de quoi ils auront une heure de récréation.

Etude.

Le temps de la récréation écoulé, s'il n'y a pas de travail pressant au dehors, ils monteront dans la salle d'étude, où le maître leur fera une lecture et explication de quelque partie du traité de la médecine vétérinaire, en commençant par le premier chapitre et ce pendant une demi-heure.

Dictee.

La demi-heure suivante sera employée à leur dicter et leur faire écrire sur les ardoises partie de cette lecture pendant une demi-heure.

Correction.

Les maître et moniteur corrigeront pendant une demi-heure.

Mettre au net.

Les élèves seront employés pendant une demi-heure à mettre au net sur un cahier ce qui aura été ainsi dicté et corrigé.

Travail.

Après quoi ils seront envoyés, par brigades aux travaux du dehors et à l'atelier pendant deux heures seulement, à moins d'une grande urgence.

Services.

De retour au collège les élèves destinés à soigner les animaux, à tirer les vaches, à servir la table auront une demi-heure pour le faire.

Souper.

A 6 heures et demie tous souperont, avec du lait soit chaud, soit froid, ou avec de la bouillie tantôt de farine d'avoine, tantôt de celle de blé-d'inde, de sarrasin, avec du pain ou des patates.

Recreation.

Le repas fini à sept heures tous se rendront à la salle de récréation, ou dans l'avant cour, pour y prendre leurs ébats pendant une heure.

Priere.

A huit heures la prière se fera dans la salle d'étude et durera une demi-heure.

Coucher.

La prière faite les élèves se rendront au dortoir, où ils auront une demi-heure pour se déshabiller et se coucher, de sorte qu'à neuf heures ils seront tous au lit.

Admission.

On ne doit admettre dans ces collèges soit comme pensionnaires, demi-pension ou externes que les jeunes garçons qui auront fait un cours complet dans les écoles élémentaires.

Conditions.

Les pères de famille conviendront avec les syndics ou administrateurs des collèges, du prix de la pension des élèves.

Fournitures.

Les pensionnaires devront avoir deux vêtements complets, savoir : deux chemises, deux paires de bas, deux gilets, deux paires de culottes, deux paires de souliers, deux cravattes, deux bonnets, deux serviettes, deux paires de drap, deux couvertes, un oreiller, un matelat ou paillasse piquée, un couteau, une fourchette, une cuillère, un gobelet, une assiette creuse et une plate, une tasse et une secoupe, le tout renfermé dans un petit coffre fermant en clef, dans lequel chacun aura aussi une brosse, un peigne, des aiguilles, du fil et des ciseaux pour se raccommoder au besoin.

TABLE DES MATIÈRES.

DE LA GRANDE ET MOYENNE CULTURE.

Avant propos..... 3
Espèce chevaline..... 7
L'obésite..... 9
Gras-fondu..... 9
La fourbure..... 10
Les dartres..... 11
La gale..... 12
Le farcin..... 14
La gourme..... 15
La pousse 16
Espèce Bovine..... 17
Amélioration et nourriture..... 17
Maladies de l'espèce bovine..... 19
Le charbon simple..... 19
Le charbon espèce maligne..... 20
Espèce ovine 21
Préparation de la laine... 22
Elevage des agneaux..... 23
Maladies de l'espèce ovine..... 24
Le charbon des moutons 24
Claveau, clavelée, peste, picotte..... 25
Mal rouge..... 26
La pourriture..... 27
La pourriture des pieds..... 28
La diarrhée 29
Espèce porcine 30
Choix des reproducteurs..... 31
Porcherie des truies portières..... 31
Elevage et engraissement du porc.... 32
Distribution de la nourriture..... 33
Les maladies du porc..... 34
La ratelle..... 34
La ladrerie..... 36

Espèce canine..... 36
Le chien de berger..... 36
Le mâtin..... 37
Le dogue..... 37
Le barbet..... 38
Nourriture et éducation..... 38
Maladies du chien..... 38
Espèce féline..... 39
Espèce galline..... 40
La pondaison..... 41
L'incubation..... 41
Education des poussins..... 41
Engraissement..... 42
Maladies des volailles..... 43
La mue, la pépie, la goutte, le mal-caduc, mal d'yeux, gale, tumeurs, constipation et diarrhée 43
Le dinde 46
Education des dindonnaux..... 46
Maladies des dindes..... 47
Le rouge..... 47
Petite vérole..... 48
Les oies..... 48
Pondaison et incubation..... 49
Education des oisons..... 49
Préparation de la plume 50
Maladies des oies..... 50
Les canards..... 51
Ponte et incubation..... 51
Education et soins..... 52
Le pigeon..... 52
Ponte et incubation..... 53
Education et nourriture..... 53
Production..... 54
Soins généraux..... 55

Des bâtimens de ferme..... 55
Placement et Orientement..... 56
Collége..... 56
Divisions..... 57
L'attelier..... 58
Réfectoire..... 59
Dortoir..... 59
Salle d'étude..... 60
Logement du maître..... 61
Fournil..... 62
Le four..... 62
Préparation du levain..... 63
Le pétrissage de la pâte..... 64
La cuison du four..... 64
Valeur des différentes farines..... 65
Le poulailler..... 66
Le pigeonnier..... 67
Etables..... 68
Ecurie..... 70
Hangards, granges et remises..... 71
La batterie, battage..... 73
Les bergeries..... 75
Porcheries..... 76
Laiterie..... 77
Lieux d'aisance..... 80
Compost..... 80
Des semailles..... 81
Froment, Le chaulage..... 82
Seigle..... 84
L'orge..... 86
L'avoine..... 87
Le sarrasin..... 88
Le maïs..... 90
Culture..... 90
La culture du maïs, comme fourrage.. 92

Emplois du maïs..... 93
Topinambour..... 94
Le pois..... 95
Fèves..... 97
Betterave..... 99
Les carottes..... 101
Chicorée 102
Naveaux..... 103
Panais..... 106
Des clôtures 107
Fossés 107
Haies vives 108
Plantation d'arbres. 109
Pallissades 110
Barrières 110
Pieux et Perches..... 111
Murs 111
Parcs..... 112
Des Engrais 112
L'algue, le varec, le goemon, etc.... 113
Charognes 113
Charbon..... 114
Chaux..... 115
Compost 115
Excréments, fumier 116
Marne 117
Paille..... 117
Plâtre..... 118
Tan..... 118
Le terreau..... 119
Des instruments aratoires..... 119
Charrettes..... 119
Charrues. 120
Faulx, faucilles. 121
Fléau..... 122

..... 93
..... 94
..... 95
..... 97
..... 99
..... 101
..... 102
..... 103
..... 106
..... 107
..... 107
..... 108
..... 109
..... 110
..... 110
..... 111
..... 111
..... 112
..... 112
c..... 113
..... 113
..... 114
..... 115
..... 115
..... 116
..... 117
..... 117
..... 118
..... 118
..... 119
..... 119
..... 119
..... 120
..... 121
..... 122

Fourches 123
Herse 123
Paillassons 124
Pic, pioche 126
Râteau 126
Tombereau 127
Van 127
Des travaux 128
Culture alterne 128
Assolements 130
Principes des assolements 131
Chaulage des grains 134
Défrichements 135
Bois debout 135
Bruyères 137
Landes 138
Marais 138
Dessèchements 138
Friches 139
Irrigations 140
Jachères 142
Labour 142
Prairies naturelles 144
Prairies hautes, moyennes, basses ... 145
Remarques générales 147
Prairies artificielles 148
Fourrages verts 150
Prairies sèches 151
Récoltes des plantes 151
Récoltes améliorantes 152
Récoltes épuisantes 152
Récolte dérobée 153
Récoltes enterrées pour engrais 153
Récolte morte 154
Rotation des plantes 154

Le seigle 154
L'orge..... 154
Le sainfoin 154
Lentille 154
Le lupin..... 155
Haricot..... 155
Raves et navets 155
Sarrasin 155
Patates..... 155
Topinambour 156
Tournesols..... 156
Froment 157
Avoine 158
Prairies naturelles..... 158
Prairies artificielles..... 160
Trèfle 161
Fève à cheval 162
Pois 164
Choux 165
Chicorée sauvage 166
Maïs 167
Lin..... 169
Houblon..... 172
Betterave..... 173
Citrouille..... 174
Tabac 175
Conclusion 177
Chanvre..... 178
Division d'une terre, 1re planche 182
Fondations d'un collège, 2me planche.... 183
Distribution du 1er étage, 3me planche... 184
Distribution de la salle d'étude, 4e planche 185
Deuxième étage, 5me planche..... 186
Règlements pour les collèges de campagne 187

..... 154
..... 154
..... 154
..... 154
..... 155
..... 155
..... 155
..... 155
..... 155
..... 156
..... 156
..... 157
..... 158
..... 158
..... 160
..... 161
..... 162
..... 164
..... 165
..... 166
..... 167
..... 169
..... 172
..... 173
..... 174
..... 175
..... 177
..... 178
..... 182
che.... 183
nche... 184
planche 185
..... 186
mpagne 187